



**Liäbi Huusgäst, hürzlich Willkommä
Liebe «Huus» Gäste, herzlich Willkommen**

**Das Huusbeiz-Team freut sich sehr,
Sie als Gast begrüessen zu dürfen
und wünscht Ihnen einen
gemütlichen & genussvollen Aufenthalt.**

PROSCHT & ÄN GUETÄ!

**Unsere Produkte beziehen wir über ausgewählte lokale Lieferanten.
Alle unsere Gerichte sind frei von Konservierungsmittel und
Geschmacksverstärkern.**

**Fleisch, Fisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.
Bezüglich Allergene und Intoleranzen bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren.**



Überraschig!

Mir servieräd eu äs Drü- oder Vier-Gang-Überraschigsmenü,
uf Wunsch au mit passender Wiibegleitig.

Du häsch öpis nid gern oder bisch gar uf öpis allergisch?
Dänn la das s'Personal bitte früäziitig wüssä,
gern nämmämer druf Rücksicht.

3-Gang-Überraschungsmenü CHF 74
Weinbegleitung CHF 34

4-Gang-Überraschungsmenü CHF 87
Weinbegleitung CHF 45

Überraschung!

Wir servieren euch ein Drei- oder Vier-Gang-Überraschungsmenü,
auf Wunsch auch mit passender Weinbegleitung.

Du magst etwas auf keinen Fall oder bist gar allergisch auf etwas?
Dann lass es bitte unser Personal vorgängig wissen,
gerne nehmen wir darauf Rücksicht.



Zum Startä

Härbst-Blattsalat
a Chürbischernöl-Dressing
mit Chürbis, Quittä und Eierschwämmli

*Herbst-Blattsalat
an Kürbiskernöl-Dressing
mit Kürbis, Quitte und Pfifferlingen*

13

Härdöpfel-Lauch-Suppä
mit Lauch und Lauch

*Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Lauch und Lauch*

14

Chuäfilet-Tatar mit brunem Butter mariniärt
mit Rande, Suurrahm und Kaviar

*Kuhfilet-Tatar mit brauner Butter mariniert
mit roter Beete, Sauerrahm und Kaviar*

27 / 35



D'Hauptsach

Schwiizer Fleisch, vo Chopf bis Fuess:

Zweierlei vom Chalb
Gschmorti Chalbschopf-Bäggli und frittierti Chalbsmilkä
mit Sellerie und Birrä

*Zweierlei vom Kalb
Geschmorte Kalbskopfbacken und frittiertes Kalbsbries
mit Sellerie und Birne*

52

Huusbörgär mit Späck, Gruyère, Böllä und igleitä Gurkä
dazuä Rüebli-Chabissalat

*«Huusburger» mit Speck, Greyerzer-Käse, Zwiebeln und eingelegten Gurken
dazu Karotten-Weisskohlsalat*

34

Fisch ussäm Süesswasser:

In Butter sanft gaarets Welsfilet
mit Späck-Wirz und Chürbis

*In Butter sanft gegartes Welsfilet
mit Speck-Wirsing und Kürbis*

45

Weder Fisch, Fleisch no Vogel:

Innerschwyzer Chäsravioli a Salbeibutter
Innerschwyzer Käseravioli an Salbeibutter

31

Spinatknödel mit Böllä und Bergchäs
Spinatklösse mit Zwiebeln und Bergkäse

34



S'Finale

**Quark-Knödel
mit Preiselbeeri und Quittä**

*Topfen-Knödel
mit Preiselbeeren und Quitten*

14

Mini Schoggimousse

Kleines Schokoladenmousse

5/9

Drü Chäsli

mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandlä

*Dreierlei Käse
mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandeln*

14

Ä Chuglä Glace oder Sorbet

Eine Kugel Eis oder Sorbet

5

Jedi witeri Chuglä

Jede weitere Kugel

4

Schlagrahm / Schlagsahne

1



Wassär

Huuswasser still oder luut – trink so vill wiät magsch 4.50
Priis pro Person wo mittrinkt

Huuswasser mit oder ohne Kohlensäure 4.50
Trink so viel du magst - Preis pro Person

Süessgetränk

Phil's Bio Früchtetee mit Kräutern 33cl 6
Phil's Bio Grüntee mit Apfel 33cl 6
Vivi Kola / Vivi Kola Siro 33cl. 5
Rivella rot 33cl 5
Möhl Apfel-Schorle 33cl 5
Gents 20cl 5
tonic / ginger beer
Appenzeller Bschorle 33cl 6
(Alkoholfreies Biermischgetränk)
Vertschi – Tafelgetränk auf Verjus Basis 10cl 6
(Alkoholfreies Apérogetränk aus grünen Trauben)

Kaffi & warmi Getränk

Espresso LA BOMBA - KAFFEEPUR 4
Café Crème VULCANO ROSSO - KAFFEEPUR 4
Espresso Doppio 5
Café Latte 5
Cappuccino 6
Latte Macchiato 6
Frischer Ingwer-Zitronentee mit Honig 6
Frischer Pfefferminztee 6
Sirocco Tee 5
Golden Assam / Black Chai / Red Kiss Früchtetee
Rooibos Tangerine Kräutertee / Piz Palü Kräutertee Verbena
Camomile Orange Blossoms / Green Jasmine



Schuumwy-Cüpli DL

Schwarzperle – Pinot Noir seignée-Schaumwein, ZH	11
Prosecco Anima Extra Dry, DOC Treviso	8

Wiiswy offä DL

Huuswii wiis	9
Kerner, Divona, Räuschling, Blanc de Noir, Muscaris - Stahltank HUUSBEIZ / DREISTAND, Zürichsee	
Bärner Wy – Twanner Gutedel 2019	8
Chasselas Weingut Krebs, Twann, Bielersee, Bern AOC	
Soave 2018	7.50
Garganega Gianni Tessari, Roncà, Veneto	
Lugana 2019	7.50
Trebiano di Lugana Olivini, Desenzano del Garda, Lombardei DOC	

Rotwy offä DL

Huuswii rot	11
Blauburgunder, Pinot Noir, Gamaret – Stahltank / Barrique HUUSBEIZ / DREISTAND, Zürichsee	
Pinot Noir Classic 2018	8
Wolfer, Weinfeld, Thurgau AOC	
Tilaria Barrique 2015	9
Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnietello Villa Pinciana, Capalbio, Toscana IGT	
Rosso di Montefalco 2017	8
Arnaldo Caprai, Montefalco, Umbrien DOC	
Las dos Ces Barrique 2018	7
Bobal, Syrah, Tempranillo Chozas Carrascal, San Antonio, Utiel-Requena DOP	

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



Offäbiär

Appenzeller Quöllfrisch trüb 4,8% 20cl/30cl/50cl 4/5/7

Fläschli-Biär

Appenzeller Köhler-Bier (Amber) 4,8% 33cl	6
Appenzeller Indian Pale Ale (IPA) 8,0% 33cl	6
Appenzeller Schwarzer Kristall (Stout) 6,3% 33cl	6
Appenzeller Weizenbier 5,2% 50cl	8
Appenzeller Himbeer Vintage Sour Beer 4,0% 33cl	9
Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33cl	5
Appenzeller Bschorle 33cl (alkoholfreies Biermischgetränk)	6

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt

Huusbeiz Genuss GmbH Badenerstrasse 310 8004 Zürich huusbeiz.ch info@huusbeiz.ch 043 931 77 90