

regional & hausgemacht & frisch....



## Gasthaus zum Vöten Holziken

### Herzlich willkommen .....

Das Küchenteam unter der Leitung von Nussbaum Werner und Sous-Chef Haller Sven bereitet frische und saisonale Produkte zu kulinarischen Gaumenfreuden.

In Zusammenarbeit mit dem IP- Betrieb Müller Peter, Ufhusen (Ehemann von Müller Irene, Chefin) verarbeitet der Chef Nussbaum Werner vom Hof produziertes Fleisch vom Rind, Schwein, Lamm und Kaninchen in der hauseigenen Metzgerei zu hausgemachten Spezialitäten die jeweils unsere Saison und Speisekarte bereichern.

Das Service –Team verführt sie gerne in die Genüsse der Apero`s und zu einem guten Glas Wein.

Unsere Motto:

Essen ist ein Bedürfnis. Geniessen eine Kunst.

Als Geschenk – Idee

haben wir immer unsere Geschenkgutscheine bereit.

Schön Sie bei uns zu haben.

regional & hausgemacht & frisch....

## Hausgemachte Spezialitäten aus „Chefs – Metzger“ .....

<b>« Bauern » Bratwurst an Zwiebelsauce</b>	<b>13.-</b>
mit Rösti	<b>19.-</b>
<b>« Die Weisse » Bratwurst an Senfsauce</b>	<b>13.-</b>
mit Nudeln	<b>19.-</b>
<b>Kaninchenragout « Bären Art »</b>	<b>27.50</b>
Hausgemachte Knöpfli, Gemüse	
<b>Kügelipastetli an Pilzrahmsauce</b>	<b>23.50</b>
Pommes- Frites, Gemüse	
<b>Bären - Burger « Total » vom Weiderind</b>	<b>26.50</b>
Hausgemachter Rindfleischburger, Tomate, Zwiebeln, Rohschinken, Schweizer Halbhartkäse, Salat, Essiggurken, Barbecue- Sauce	
<b>serviert mit Pommes- Frites oder Salat</b>	
<b>Fleischkäse gebraten mit Spiegelei</b>	<b>12.50</b>
mit Pommes-Frites	<b>18.50</b>
<b>Servelet mit Brot ( Waldfest )</b>	<b>6.-</b>

regional & hausgemacht & frisch....

## Beginnerli.....

**Bouillon mit hausgemachten Eierflädli** 6.50

**Grüner Blattsalat** 7.50  
Kopfsalat und weitere Salate nach Saison

**Gemischter Salat** 9.-  
4 gemischte Salate und Blattsalate

.....wahlweise: Hausdressing ( French ) oder Ital. Dressing

## Vegetarisch.....

**Nudelpfanne mit Gemüse und Reibkäse** 21.50

**Gemüse Teller** 21.50

**Gemüse mit Croquetten** 21.50

**Salatteller mit Ei** 18.50

## Fisch.....aus dem Süßwasser

**Zanderfilet gebraten an Mandelbutter** 26.50  
Salzkartoffeln, Gemüse

## Beliebte Klassiker...

**Rinds- Entrecôtes mit hausgemachter Kräuterbutter** 35.50  
Hausgemachte Pommes-Frites, Gemüse

**Holziker Cordonbleu** 33.50  
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse  
ca. 400 gr. Zubereitungszeit ca. ½ Std.  
Pommes-Frites, Gemüse

**Schweins Cordonbleu** 26.50  
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse  
Pommes-Frites, Gemüse

**Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter** 25.50  
Pommes- Frites, Gemüse

**Schnitzel paniert** mit Schweinefleisch 22.50  
Pommes-Frites, Gemüse mit Kalbfleisch 30.50

**Rahmschnitzel** mit Schweinefleisch 24.50  
Nudeln, Gemüse mit Kalbfleisch 30.50

**Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce** mit Schweinefleisch 25.50  
**Rösti** mit Kalbfleisch 30.50

## Fleisch.....

als Fitnesssteller mit Salat  
oder Walkingteller mit Gemüse.....

Kalbsschnitzel paniert 30.50  
Schweinschnitzel paniert 22.50

Kalbsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter 30.50  
Schweinschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter 22.50

Schweins Cordonbleu 26.50  
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse

Holziker Cordonbleu 31.50  
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse  
ca. 400 gr. Zubereitungszeit ca. ½ Std.

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter 25.50

Pouletbrüstli mit hausgemachter Kräuterbutter 25.50

Rinds- Entrecôtes mit hausgemachter Kräuterbutter 35.50

## Snacks und kalte Gerichte.....

<b>Pouletflügel</b>	Portion à 8 Stück	20.-
	Stück	2.50
	6 Stück mit Pommes-Frites	20.-
<b>Pouletknusperli hausgemacht</b>	Portion à 8 Stück	16.-
	Stück	2.-
	6 Stück mit Pommes-Frites	16.-
<b>Hawaii Toast</b>		15.-
Toastbrot, Vorderschinken, Ananas und Raclettkäse		
<b>Äplersalat</b>		16.50
Blattsalat mit Speck, Champignon und Halbhartkäse		
<b>Servelatsalat einfach</b>		12.-
<b>Servelatsalat garniert mit gemischten Salaten</b>		17.50
<b>Siedfleischsalat einfach</b>		14.-
<b>Siedfleischsalat garniert mit gemischten Salaten</b>		19.50
<b>Bären- Teller</b>		18.50
Fleischkäse und Rohess-Speck hausgemacht, Schinken, Salami und Käse		