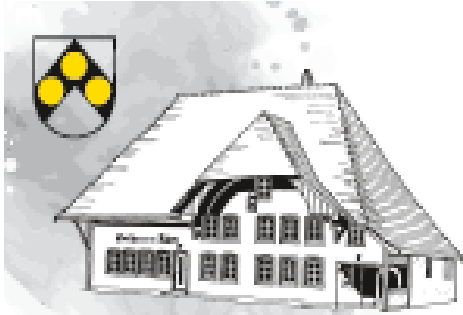


regional & hausgemacht & frisch....



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“

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

regional & hausgemacht & frisch....

Beginnerli.....

Bouillon mit hausgemachten Eierflädli	6.50
Grüner Blattsalat Kopfsalat und weitere Salate nach Saison	7.50
Gemischter Salat 4 gemischte Salate und Blattsalate	9.-
.....wahlweise: Hausdressing (French) oder Ital. Dressing	

Vegetarisch.....

Gemüse Teller	21.50
Gemüse mit Croquetten	21.50
Salatteller mit Ei	18.50

Fisch.....aus dem Süßwasser

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

regional & hausgemacht & frisch....

Beliebte Klassiker...

Rinds- Entrecôtes mit hausgemachter Kräuterbutter 35.50
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

Pouletbrüstli an Thai- Currysauce 25.50
Reis, 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

regional & hausgemacht & frisch....

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

regional & hausgemacht & frisch....

Snacks und kalte Gerichte.....

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