

regional & hausgemacht & frisch....



Gasthaus zum Vären 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 serviert Ihnen gerne unsere Huus- Apero`s, ein gutes Glas Wein oder Appenzeller- Bier.

Unser 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	27.50
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 7.50
Kopfsalat und weitere Salate nach Saison

Gemischter Salat 9.-
4 gemischte Salate und Blattsalate

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

Vegetarisch.....

Gemüse Teller 22.50

Gemüse mit Croquetten 23.50

Salatteller mit Ei 18.50

Fisch.....aus dem Süßwasser

Zanderfilet gebraten an Mandelbutter 27.50
Salzkartoffeln, Gemüse

regional & hausgemacht & frisch....

Beliebte Klassiker...

Rinds- Entrecôtes mit hausgemachter Kräuterbutter 37.50
Pommes-Frites, Gemüse

Holziker Cordonbleu 35.50
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse
ca. 400 gr. Zubereitungszeit ca. ½ Std.
Pommes-Frites, Gemüse

Schweins Cordonbleu 28.50
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse
Pommes-Frites, Gemüse

Pouletbrüstli an Tai- Currysauce 27.50
Reis, Gemüse

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter 27.50
Pommes- Frites, Gemüse

Schnitzel paniert mit Schweinefleisch 24.50
Pommes-Frites, Gemüse mit Kalbfleisch 32.50

Rahmschnitzel mit Schweinefleisch 26.50
Nudeln, Gemüse mit Kalbfleisch 32.50

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Schweinefleisch 27.50
Rösti mit Kalbfleisch 32.50

regional & hausgemacht & frisch....

Fleisch.....

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

Kalbsschnitzel paniert 32.50
Schweinsschnitzel paniert 24.50

Kalbsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter 32.50
Schweinsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter 24.50

Schweins Cordonbleu 28.50
Schweins Cordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse

Holziker Cordonbleu 35.50
Schweins Cordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse
ca. 400 gr. Zubereitungszeit ca. ½ Std.

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter 27.50

Pouletbrüstli mit hausgemachter Kräuterbutter 27.50

Rinds- Entrecôtes mit hausgemachter Kräuterbutter 37.50

regional & hausgemacht & frisch....

Snacks und kalte Gerichte.....

Pouletflügel	Portion à 8 Stück	24.-
	Stück	3.-
	6 Stück mit Pommes-Frites	24.-
Pouletknusperli hausgemacht	Portion à 8 Stück	24.-
	Stück	3.-
	6 Stück mit Pommes-Frites	24.-
Hawaii Toast		17.-
Toastbrot, Vorderschinken, Ananas und Raclettekäse		
Äplersalat		18.50
Blattsalat mit Speck, Champignon und Halbhartkäse		
Servelatsalat einfach		14.-
Servelatsalat garniert mit gemischten Salaten		19.50
Siedfleischsalat einfach		16.-
Siedfleischsalat garniert mit gemischten Salaten		21.50
Bären- Teller		20.50
Fleischkäse, hausgemachter Rohess-Speck, Schinken, Salami und Käse		