

# Speisekarte

Restaurant Brauerei  
Altishofen

Wir freuen uns herzlich, Sie  
in unserem Haus willkommen  
zu heissen.

Wir wünschen allen einige  
gemütliche Stunden und einen  
guten Appetit.

Ursula & Franz Bättig  
und das ganze Brauteam

## Information für unsere Gäste

Lieber Gast

Aufgrund der laufenden Diskussionen über den Fleischkonsum liegt uns viel daran, dass unser Fleisch deklariert ist. Wir garantieren Ihnen, dass unser Fleisch nur aus den unten aufgeführten Ländern stammt.

Rindfleisch:	Schweiz, Brasilien, Südafrika, USA
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Poulet:	Schweiz, Ungarn, Brasilien
Pferd:	USA
Lamm:	Schweiz, Australien, Neuseeland
Fischknusperli ( Pangasius)	Vietnam
Fleischwaren wie Salami, Schinken usw.	Schweiz

Unsere Lieferanten verkaufen und fördern **Schweizer-Fleisch** aus kontrollierter Tierhaltung, dessen Herkunft jederzeit gesichert ist.

Zusammen mit unseren Lieferanten verbürgen wir uns, Ihnen ein qualitativ und hygienisch hochstehendes Naturprodukt anzubieten.

Fleisch aus dem Ausland kann mit Antibiotika (als Wachstumsförderer ) versehen sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten , die Allergien oder Intoleranz auslösen können , informieren wir Sie , auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl.7,7% Mwst.

## Vorspeise

Bouillon mit Sherry	9.00
Bouillon mit Einlage	7.50
Tagessuppe	6.50
Rindstatar mit Toast&Butter	17.00
(, mittel, scharf, sehr scharf nur als Vorspeise)	
Bruchetta	15.00

## Salate ab Buffet

Kleiner Teller	11.00
Salatteller	21.00

# Etwas Besonderes

Fleisch auf heissem Stein.

200 gr.      plus 50 gr.

Rindshuft Gemüsebouget	40.00	6.50
Rindsentrecôte Gemüsebouget	42.00	7.00
Lammrückenfilet Gemüsebouget	43.00	7.50

Beilage nach Wahl:

Pommesfrites, Kroketten, Röstikroketten,  
Butternüdeli, Trockenreis und  
Knöpfli auf Anfrage

Dazu reichen wir Ihnen 3 hausgemachte Saucen.  
Cocktailsauce, Tartarsauce und Kräuterbutter.

Andere Fleischsorten auf Anfrage .

## Schweinefleisch und Poulet

2 Panierte Schnitzel mit Pommesfrites	25.00
1 Paniertes Schnitzel mit Pommesfrites	21.00
2 Panierte Schnitzel Gemüsebouget	30.00
1 Paniertes Schnitzel Gemüsebouge	26.00
Cordonbleu Gemüsebouget	33.00
Schweinssteak Gemüsebouget	31.00
Rahmschnitzel, Gemüsebouget	30.50
Pfyffer- Kotlett mit Speck, Schinken Champignon und Chrütli , Gemüsebouget	32.50
Hausgemachte Buurebratwurst 220 g mit Rösti	23.00
mit Pommesfrites oder Butternüdeli	21.00

Unsere Beilagen:

Reis, Butternüdeli, Kroketten,  
Pommesfrites, Röstikroketten, Knöpfli auf Anfrage

Poulet-Nuggets nat. 180gr..	19.00
Portion Pouletflügeli	20.00
$\frac{1}{2}$ Poulet	21.00
Pouletbrüstli, Gemüsebouget & Pommesfrites	28.00
Fischknusperli nat. 180gr.	20.00
Mit Pommesfrites plus	5.50

## Rind und Lammfleisch

Entrecôte natur	ca. 200 g	34.00
Entrecôte Gemüsebouget	ca. 200 g	42.00
Rindshuft Gemüsebouget	ca. 200 g	40.00
Lammrückenfilet Gemüsebouget	ca. 200 g	43.00

Beilage nach Wahl:

Reis, Butternüdeli, Kroketten,  
Pommesfrites, Röstikroketten,  
Knöpfli auf Anfrage

Sauce nach Wahl:

Rahmsauce, Tartarsauce,  
hausgemachte Kräuterbutter.

## Hausspezialität

Rindstatar mit Toast & Butter	34.00
$\frac{1}{2}$ Rindstatar mit Toast und Butter (, mittel, scharf, sehr scharf )	27.00

# Kalbfleisch

Zürichgeschneuzelts mit Rösti 34.50

Kalbspiccata Mailänderart 36.50

( Schinken und Champignon)

Mit Tomatenspaghetti

Rahmschnitzel Gemüsebouquet 38.50

Butternüdeli

Wienerschnitzel mit 36.50

Pommesfrites

## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller	24.50
Tomatenspaghetti	17.00
*Asiatische Nudelpfanne	21.00
Knöpflipfanne	22.00
Rösti mit Käse und Tomaten überbacken	23.00
*mit Poulet	30.00
mit Rindfleisch	32.00



# Fitnesssteller in verschiedenen Varianten

## Schweinefleisch

1 paniertem Schnitzel	23.50
2 panierten Schnitzel	27.50
1 natur Schnitzel	23.50
2 natur Schnitzel	27.50
Schweinssteak	31.00
Cordonbleu	33.00
Pouletbrüstli	28.00

\*\*\*\*\*

Rindsentrecôte 200gr.	42.00
Lammrückenfilet 200gr.	43.00

\*\*\*\*\*

Poulet-Nuggets 180gr	25.00
Fischknusperli 180gr.	26.00
Hausgemachte Frühlingsrollen	26.00

Dazu reichen wir Ihnen nach Wahl:

Hausgemachte Kräuterbutter, Tartarsauce,

## Kalte Speisen

Waldfest			6.50
Faustbrot			9.00
Wurstsalat einfach	15.00	garn.	21.00*
Wurstkäsesalat einfach	16.00	garn.	22.00*
Thonsalat einfach	15.00	garn.	21.00*
Siedfleischsalat einfach	18.00	garn.	24.00*
Trockenfleischteller			25.00
Brauiteller			21.00
Hobelspeckteller			20.00
Portion Speck			19.00

## Kalte Platte ab 2 Personen

Mit Trockenfleisch pro Pers.	24.00
Gemischt pro Pers.	21.00

\*mit Salat vom Buffet

# Weinkarte

Wir haben uns bemüht, auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen und unser Weinsortiment erweitert.

Die meisten Winzer und ihre Betriebe haben wir persönlich besucht.

Liebe Weinfreunde und Gäste, nun hoffen wir, Sie mit unserem Angebot zu erfreuen.

Für Ihren Besuch danken wir herzlich.

Ursula und Franz Bättig  
mit Team

# Offene Weine

Weissweine		10cl	50cl
Fendant	Emery	4.70	22.50

## Spezialflaschen mit Korken

Rioja El Coto		5.50	26.50
Don Pascual Navarra		5.70	27.50

Alle Weine inkl. 7,7 % MWST.

# Flaschenweine im Offenausschank

## Weissweine

### Schweiz

Lutry	Dizerens	20/21	1dl	5.80
			7,5dl	38.00
Molignon	A.Mathier	20	1dl	6.20
			7,5dl	41.50
Mmd. Rosmarie	A. Mathier	19	1 dl	7.80
			7,5dl	52.00

## Rotweine

### Schweiz

St. Saphorin rouge	Lavaux	18	1dl	6.00
			7,5dl	40.50
Pinot- Gamey	Lavaux	19/20	1dl	5.70
			7dl	37.00
Mmd. Rosmarie	Wallis	18/19	1dl	7.80
			7,5dl	52.00

### Italien

Primitivo Gran Sasso	Puglia	17/18	1dl	6.00
			7,5dl	40.00
Sangiovese	Umberto Cesari	15/16	1dl	7.40
			7,5dl	49.50

# Flaschenweine Weiss

Schweiz 7,5dl

Molignon AOC A. Mathier 20 41.50

Dieser Wein zeichnet sich aus, durch die goldene Farbe und das edle Bouquet, das auch an Dörrobst erinnert.

Mmd. Rosmarie A. Mathier 19 52.00

Ein Cuvée aus dem Wallis, erinnert an exotische Früchte mit leicht lieblicher Note

Lutry Dizerens 20/21 38.00

Ein feiner Wein aus dem Lavaux zum Aperero oder in geselliger Runde.

# Flaschenweine Rot

Schweiz 7dl

Waadt

Pinot-Gamey Dizerens 18/19 37.00

Ein leichter Wein aus dem Waadtland

7,5dl

St. Saphorin rouge Dizerens 18 40.50

Der Wein aus Pinot Noir und Gamey Trauben ist in den Waadtländer Weingärten gewachsen. Ein eleganter, süffiger Wein, fruchtig im Abgang.

Wallis

Syrah AOC Cave Emery 18/19 50.50

Ein gehaltvoller kräftiger Wein, passend zu allen Fleischgerichten.

Mmd. Rosmarie A. Mathier 18/19 52.00

Ein bekannter Cuvée mit fruchtigem Geschmack und leichter Pfeffernote.

# Frankreich

Bordeaux 7,5dl

Château Vieux Manoir 15 45.00

Ein Cuvee mit intensiven Aromen von Sauerkirschen und Cassis. Der Vieux Manoir hat ein langanhaltendes Finale durch Frucht und Würze.

# Italien

Piemont

Barbera d'Asti DOCG 17 50.00

In der Nase sehr komplex nach Pfeffer, Vanille und hellem Tabak. Im Gaumen sehr gut strukturiert und ausgewogen.



# Italien

Apulien

7,5dl

Primitivo Gran SassoPuglia 17/18 40.00

Ein strahlendes Rot, leicht gewürzte Aromatik. Ein saftiger, kräftiger Wein, mit gut eingebundenen Tanninen.

Veneto

San Vito Villa Molino, Negrar 15 57.00

Der Jungwein wird ungefähr anfangs März mit dem Trester des Amarones vereint. Das erklärt auch die kräftige Farbe. Harmonisch, kräftiger Körper, mit schönen Kirschnoten. Der Ripasso wird auch der kleine Amarone genannt.

# Italien

Emilia Romagna

7,5dl

Sangiovese

Umberto Cesari 15

49.50

Delikater Duft mit Anklängen von Veilchen und Erdbeeren.  
Würzige Noten von Zimt, Pfeffer und Zedernholz.

Liano

Umberto Cesari 15/18 59.00

Liano (Wein der Liebe) entsteht aus der Kelterung der Sangiovese- Trauben 70% und der Cabernet- Trauben 30%. Das Bouget ist eindrucksvoll, üppig und sehr intensiv.  
Der passende Wein zu rotem Fleisch und Wild.

# Portugal

Alentejo

7,5dl

Pimenta Herdade de Pimenta 15

46.00

Ein vielschichtiges Bouquet mit Duft nach dunklen Beeren, würziger Note.

Der Wein hat einen dichten, vollen Körper.

## Spanien

7,5dl

Rioja Bodegas Lan 16 45.00

Ein Crianza mit aromatischer Fruchtnote,  
mit lang anhaltendem Abgang.

## Katalunien Costa Brava

Castillo Perelada Castillo Perelada 16 52.00

Dieser Reserva wurde 12 Monaten im Barrige ausgebaut.  
Bouquet mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz.  
Ein angenehmer weicher Auftakt mit harmonischem Abgang.  
Passt hervorragend zu Rindfleisch und Wildgerichten.

Apero-Getränke	Vol%	2cl	4cl
Appenzeller	29%		6.00
Campari	23%		7.00
Cynar	16,5%		7.00
Martini	15%		7.00
Verschiedene Fruchtsäfte			5.00

### Spirituosen

Kirsch	40%	5.00	
Zwetschgen	42%	4.50	
Kräuter	42%	4.50	
Träsch	50%	4.50	
Kümmin	20%	4.50	
Schweizer Marc	41%	6.00	
Burgunder Marc	40%	7.50	
Grappa	43%	8.00	
Calvados	43%	7.00	
Cognac	41%	7.50	
Cointreu	40%	7.00	
Whisky	40%		8.50
Wodka	37,5%		8.50
Bacardi	40%		8.50
Gin	37,5%		8.50
Underberg	44%	5.00	
Jägermeister	35%	5.00	
Kidli Schnaps	41%	7.50	

Vielle : Williams, Kirsch, Zwetschgen, Chrüter.

Empfehlenswert ist unser Whisky & Grappa-Sortiment