HABERN IM HABERHAUS … À LA CARTE AM ABEND

SUPPEN

…unsere MitarbeiterInnen informieren Sie… 9.00

SALATE UND HAUPTSPEISEN MIT SALATBEILAGE

Unsere hausgemachten Salatsaucen zur Auswahl:
Französische Salatsauce
Italienische Salatsauce
Chili-Limettendressing (mit etwas Schärfe)

Bunter Blattsalat Vorspeise 7.50

Gemischter Saisonsalat Vorspeise 9.50

Salatteller
mit saisonalen Salaten und Gemüsen, Vorspeise 13.50
garniert mit Ei & Sonnenblumenkernen Hauptspeise 21.50

Nüsslisalat
mit gekochtem Ei und gebratenem Speck Vorspeise 13.50
Hauptspeise 21.50

Sesamhühnchenstreifen
serviert mit Blattsalatbouquet.
Hierzu empfehlen wir das
Chili-Limetten-Dressing. Hauptspeise 24.50

HAPAS

Zum Apéro oder als Vorspeise:

Hapas-Plättli
mit pikanten Hackfleischbällchen, Zwetschgen im Speckmantel, Oliven, Parmesanbröckli, würzig mariniertem Feta und eingelegten getrockneten Tomaten.

für 2 Personen	20.50
für 3 Personen	23.50
für 4 Personen	26.50

Vegetarische Variante
mit Blätterteigsamosas Griechische Art.

Einzelportionen

. Pikante Fleischbällchen (4 Stk.)	7.50
. Zwetschgen im Speckmantel (8 Stk.)	7.50
. Würzige Oliven	6.50
. Parmesanbröckli (Reggiano)	7.50
. In Kräutern & Olivenöl eingelegte Dörrtomaten	6.50
. mit Knoblauch eingelegter griechischer Fetakäse	6.50

Knsuprige Ciabattas überbacken mit:
. Kräuter-Knobli-Butter
. Tomaten-Chili-Pesto (mit etwas Schärfe)
. Speck, Zwiebeln und Sauercream

PASTA UND RISOTTO

Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung
überbacken mit Tomatensauce und Parmesan. 26.50

Tagliatelle Aglio Olio
Der Knoblauch wird butterweich gegart und kann so einen feinen milden Geschmack entwickeln. Eine leichte Schärfe geben wir mit unserem Peperoncini-Oel. Garniert mit gebackenen Tomätli. 23.50

Sämiger Safranrisotto im Gemüsering
Mit verschiedenen saisonalen Gemüsen. 26.50

Zu den Pasta- und Risotto-Gerichten reichen wir geriebenen Parmigiano Reggiano.

BLÄTTERTEIG-SAMOSAS

mit hausgemachter Füllung. Serviert mit…

…Blattsalatbouquet und Salatsauce Ihrer Wahl.	24.50
…Gemüsen auf Curryrahmsaucen-Spiegel.	26.50

Griechische Art
Mit Spinat, Feta, gerösteten Sesamsamen und Pinienkernen gefüllt.

Orientalische Art
Mit Süsskartoffeln, Kartoffeln, Erbsen, orientalischen Gewürzen mit etwas Schärfe und Koriandergrün gefüllt.

Klassische Art - Hackfleischgipfel
Mit würziger Hackfleischfüllung.

HABERN IM HABERHAUS ...UNSERE SPEISEN SIND HAUSGEMACHT

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachter Hackbraten (Rindshack/Kalbsbrät)

Nach Rezept des Hauses - ist seit Jahren sehr beliebt. 29.50
An diesen Sauce zur Auswahl:

* Feiner französischer Weisswein-Senfrahmsauce
* Kräftiger Rotwein-Sauce
* Milder Cognacrahmsauce

Brasato di Manzo

Zarter Rindsschmorbraten vom Schulterstück. Nach italienischer Art in Rotwein geschmort.
Unsere exzellente Rotweinsauce wird mit Rotwein, vielen Kräutern und Gemüsen hergestellt, reduziert und passiert. 32.50

Saftiger Braten im Kräuter-Knoblimantel

Dieser Schweinsbraten vom Nierstück wird im Kräuter-Knoblimantel über mehrere Stunden niedergegart.
Dadurch bleibt das Fleischstück zart und saftig. Den Braten servieren wir auf einem Whiskysaucenspiegel. 29.50

Tafelspitz

Zarter Tafelspitz vom Rindsschulterstück. Diesen servieren wir auf einem Meerrettichrahmsaucenspiegel. 32.50

BEILAGEN - etwas Gemüse ist immer dabei

* **Kartoffelgratin**
* **Kartoffelschnitze mit Kräutern & Knoblauch im Ofen gebacken**
* **Hausgemachte Spätzli**
* **Safranrisotto mit etwas Butter & Parmesan abgeschmeckt**
* **Tagliatelle mit etwas Butter abgeschmeckt**
* **... oder einfach viel Gemüse ohne Stärkebeilage**

DESSERTS

Verschiedene hausgemachte Eisparfaits	1 Stück	7.50
	2 Stück	10.50
Französischer Schoggikuchen	1 Stück	7.50

Kombi-Dessert

Kleineres Stück Schoggikuchen mit einem
Eisparfait Ihrer Wahl 10.50

Die Desserts dekorieren wir mit einem kleinen Rahmtupfer.
Möchten Sie eine grössere Portion Schlagrahm dazu,
sagen Sie es einfach…

DIES UND DAS…

Unsere Speisen sind hausgemacht.

Ausnahmen:
. Teigwaren sind von / De Cecco / Barilla u.a.
. Ravioli aus der Produktion der Familie Peruch (Daniele Gaumenschmaus am Fronwagplatz in SH)

Herkunft:
. Fleisch/Huhn: vom Metzger Niedermann Fleisch aus Regionaler CH Tierhaltung.
. Eier: Schweizer Freiland aus der Region.
. Fischprodukte: Von Oceanis Comestible

Deklaration Allergenen:
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Freitag
11.30 h - 13.45 h
16.30 h - ca. 23 h