

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant Husmatt.

Wir freuen uns, Sie mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere regionale, saisonale
und qualitativ hochwertige Küche.

Das Kochen ist unsere Leidenschaft.

Mein Team und mich freut es sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Gastgeber

Benjamin Gänzler und Team



*Es ist besser zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat.*

Boccaccio

SOMMER DEGUSTATIONS MENÜ

Vorspeisen Variation

Muotathal trifft auf Japan
raffiniertes Kalbstartar

Parsadiesapfel Essenz

Süsswasserfisch pochiert modern

Ojo Rindsfilet aus dem Ofen
Sauce Bernaise

Himbeer-Kokos Smoothie

Komplett 92.00
ohne Fischgang 83.00

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
Bergamotte Dressing
12.00

Ojo Beef Tartar Klassisch Husmatt Art
am Tisch zubereitet
mit Toast und Butter
22.00

Kalbstartar Japanisch Art
Avocado-Creme
Petersilienkresse und Buchenpilze
20.00

Dallenwiller Geisskäse gratiniert
Urner Honig und Pfeffer
Cavaillon Melonensalat
18.00

Hausgemachte Ravioli a la maison
17.00

SUPPEN

Paradiesapfel Essenz
mit hausgemachten Ravioli
12.00

Curry-Kokosschaumsüppchen
12.00

HUSMATT KLASSIKER

Muotathaler Kalbsröllchen
aromatisierte Füllung mit Sesam und Kräutern
mit gebratenen Nudeln
glasiertes Gemüse
40.00

Muotathaler Schweins Cordonbleu
gefüllt mit Urwaldschinken und Alpkäse
Pommes Frites
buntes Gemüse
35.00

Sautierte Lammkoteletten
Schalotten Konfit
Thymianjus
Safran Risotto
Peperonata
46.00

FISCHGERICHTE

In Nussbutter gebratene Eglifilets
Salzkartoffeln
glasiertes Gemüse
35.00

Gebratene Riesencrevetten
frische Kräuter und Knoblauch
hausgemachte Nudeln
buntes Gemüse
44.00

Zanderfilet aus dem Ofen mit Zucchettischuppen
Safransauce
mediterraner Polenta
36.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Nudeln Mediterrane
mit Oliven getrockneten Tomaten
24.00

Hausgemachte Gemüsekrapfen
Weisswein Risotto
glasiertes Gemüse
26.00

Hausgemachte Frühlingsrollen
Basmati Reis
Avocadocreme und Sweat Chili Sauce
25.00

VEGANE GERICHTE

Hilfe, Veganer zu Gast! Was sollen wir kochen?

Bei uns in der Husmatt ist das kein Problem.
Fragen Sie unser Personal und unser Küchenchef
wird Sie gerne persönlich beraten.

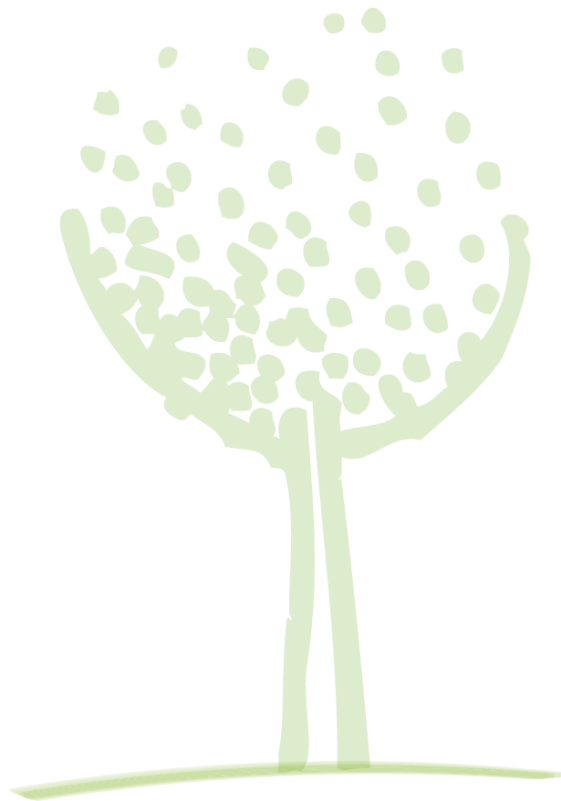
KINDERKARTE

Spaghetti mit Tomatensauce
11.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
glasierte Rüebl
14.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites
kleines Gemüsebouquet
15.00

Rahmschnitzel mit Nudeln
glasierte Rüebl
16.00



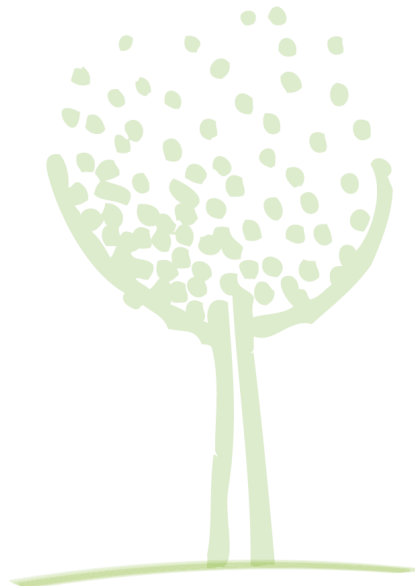
Lieber Gast

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

Ihr Husmatt Team

LIEFERANTEN DEKLARATION

| | | |
|------------------|--------------------|---|
| Schwein | Schweiz | Metzgerei Heinzer / Metzgerei Felder |
| Kalb | Schweiz | Metzgerei Heinzer / Metzgerei Felder |
| Rind | Schweiz | Metzgerei Heinzer / Metzgerei Felder |
| Rind Ojo de Agua | Argentinien | Ziegler (nach CH / EU Standards zertifiziert) |
| Lamm | Schweiz | Metzgerei Heinzer / Metzgerei Felder |
| Geflügel | Schweiz | Metzgerei Heinzer / Metzgerei Felder |
| Süsswasser-Fisch | Schweiz | Bianchi |
| Süsswasser-Fisch | Vierwaldstättersee | Dettling |
| Salzwasser-Fisch | Atlantik, Pazifik | Bianchi |
| Wild | Schweiz | Metzgerei Heinzer |



SCHAUMWEINE

75cl

VENETO

Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Tanoré

Aus den allerbesten Lagen des Prosecco-Gebietes kommen die Trauben dieses spritzigen und doch äusserst bekömmlichen Schaumweines.

Vollschäumend und trocken. 100% Glera.

1dl 7.00 44.00

CHAMPAGNE

Champagne Fleury, Blanc de Noirs

Jean-Pierre Fleury ist der Pionier des biodynamischen Champagners. Seine Kreationen sind nach den strengen Richtlinien von «demeter» zertifiziert. Dieser Brut besticht durch seine Verträglichkeit und Bekömmlichkeit.

100% Pinot Noir.

1dl 10.50 84.00

WEISSWEINE

75cl

VALAIS

Fendant de Fully, Plamont, Cave Rodeline

Aus den steinigen Terrassenlagen des Unterwallis. Lebhaft frischer Weisswein mit Lindenblütenduft, Zitronenaromen und mineralische Noten.

100% Chasselas

1dl 6.50 42.00

LA CÔTE

Tartegnin, Pays du Bon Vin, Berthaudin

Spritzig leichter Chasselas aus dem idyllischen Winzerdorf Tartegnin. Er begeistert mit Noten von Lindenblüten und Zitrus.

100% Chasselas

1dl 5.00 31.00

LAVAUX

Saint-Saphorin, Le Louchy, Cave des Rois

Aus dem UNESCO-Weltkulturerbgebiet Lavaux. Typisch blumig duftende Chasselas-Frucht. Würzig und mineralisch.

100% Chasselas.

48.00

WEISSWEINE ITALIEN

75cl

PIEMONTE

Arneis delle Langhe, Fontanabianca

Eine typisch piemontesische Rebsorte mit herrlichem Duft nach weissen Früchten. Im Gaumen herrscht eine frische Säure mit fruchtig opulentem Abgang.

100% Arneis.

42.00

VENETO

Bosco del Merlo

Exotische Duftnoten nach Melone, Pfirsich & Grapefruit. Energisch fruchtig im Geschmack mit lang anhaltendem Abgang. 100% Sauvignon Blanc

1 dl 7.00

45.00

WEISSWEIN SPANIEN

75cl

RIOJA

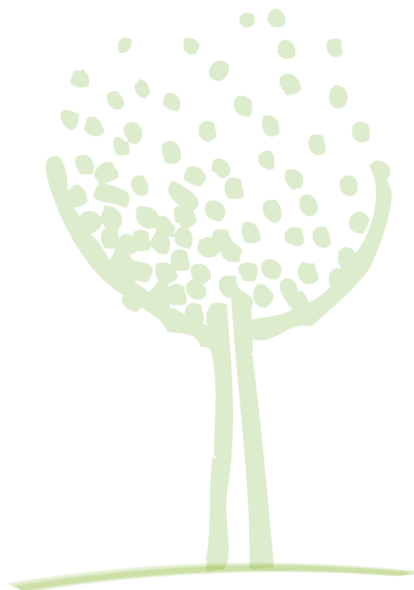
Tobelos Blanco

Die Gärung dieses Weissweines findet im Barriquefass statt. Feine Zitrusnoten mit angenehmen Holzgoût

64% Viura, 18% Garnacha Blanca,
12% Sauvignon Blanc, 6% Chardonnay

1dl 6.50

42.00



ROTWEINE SCHWEIZ

| | | |
|---|----------|-------|
| VALAIS | | 50cl |
| Dôle du Valais, Cuvée Gneiss, Cave | | |
| Vorwiegend aus den Traubensorten Pinot Noir und Gamay assembliert. Mit Aromen kleinbeeriger Waldfrüchte. Samtig, fleischig und fruchtig am Gaumen. 50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Syrah. | 1dl 5.80 | 27.00 |
| LAVAUX | | 75cl |
| Epresses Rouge Grand Cru, Les Mariages, Hegg | | |
| Der Vorzeigerotwein aus dem wunderschönen Epresses. Gut ausgewogene rote Frucht und Waldbeerenaromen. Angenehm weich im Abgang. 100% Pinot Noir. | | 51.00 |
| TICINO | | |
| Merlot, Ultima Goccia, Azienda Chiodi | | |
| Ein hochwertiger Vertreter seiner Zunft. Gedeiht in den Terre di Pedemonte oberhalb von Ascona. Besticht mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Mit leichten Vanillenoten dank 12-monatigem Barriqueausbau. 100% Merlot. | | 75.00 |
| TICINO | | |
| Tandris Reserva | | |
| Ausgewogener Merlot aus dem Sottoceneri mit einem schwarzbeerigen Bukett und warmen Röstaromen vom 10-monatigen Ausbau im Barrique. 100% Merlot | | 49.00 |

ROTWEINE ITALIEN

| | | |
|--|----------|-------|
| ABRUZZO | | 75cl |
| Montepulciano d`Abruzzo DOC Fioretto | | |
| Gehaltvoller ausgewogener Wein, reichhaltig abgerundet. | 1dl 5.50 | 39.00 |
| TOSCANA | | |
| Chianti Classico, Castelveccchi | | |
| Ein klassischer Chianti mit seinem typischen Duft von Veilchen und Himbeeren. Die angenehmen Holznoten verleihen diesem Wein Struktur und ausgewogene Tannine. 90% Sangiovese, 10% Canaiolo. | | 51.00 |

| | | |
|---|----------|-------|
| VENETO | | 75cl |
| Valpolicella Ripasso Classico, Pegrandi Vaone | | |
| Die zweite Gärung des Amarone ergibt den Ripasso. Wie sein grosser Bruder zeigt dieser Wein ein Bouquet von roten Kirschen, Johannisbeeren und Gewürzen. | | |
| 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara | | 53.00 |
| | | |
| VENETO | | |
| Selezione Fellini Appassione | | |
| Weiche Note, angenehme Gerbstoffe, konzentriert würzig-fruchtig, langer Abgang. | | |
| Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese, Corvinone | 1dl 6.50 | 43.00 |
| | | |
| ROTWEINE SPANIEN | | 75cl |
| | | |
| RIOJA | | |
| Tobelos Crianza | | |
| Dieser Top-Rioja entfaltet herrliche Früchtearomen roter und schwarzer Beeren. Mit angenehm leichtem Holzgoût endet dieser Wein harmonisch in einen lang anhaltenden Abgang. | | |
| 100% Tempranillo | 1dl 7.50 | 51.00 |
| | | |
| RIOJA | | |
| Tahón de Tobelos Reserva | | |
| Der Reserva des Tobelos. Aus durchschnittlich 55 Jahre alten Weinstöcken. Aromen reifer roter und schwarzer Früchte, harmonisch elegante Tannine dank 14 monatigem Barrique und 22 monatigem Flaschenausbau. 100% Tempranillo | | 67.00 |
| | | |
| RIOJA | | |
| Leukade, Vino de Autor | | |
| Kräftige, granatrote Farbe. In der Nase ein Aroma nach reifen roten und schwarzen Früchten. Ausgeglicherer langer Abgang mit fruchtigen und balsamischen Aromen. | | |
| 100% Tempranillo | | 79.00 |