



Willkommen

Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant
StudHuus.

Auf unserer Speisekarte erwartet Sie eine breite
Auswahl an Köstlichkeiten.

Mit einem passenden Wein steht dem feinen
Essen nichts mehr im Wege.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Momente im
StudHuus und vor allem guten Appetit.

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen
zu dürfen.

Ihr StudHuus-Team

Restaurant StudHuus

Oltnerstrasse 45

4653 Obergösgen

Telefon: **062 298 25 25**

info@StudHuus.ch

www.StudHuus.ch



Zum Beginnen	Vorspeise	Hauptgang
Winznauer Nüsslisalat mit gebratenem Speck, gehacktem Ei und Croutons an Kartoffeldressing	13.00	
Marktsalat mit verschiedenen Salaten	12.00	
Rindstatar mit Toast und Butter	16.00	31.00
Gebratener Bärenkrebsschwanz mit rotem Curry	18.00	
Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl:	.. Französisches Dressing .. Italienisches Dressing .. Kartoffel Dressing	

Süppchen

Maiscrèmesüppchen mit Polenta und Salsiz	14.00
Crèmige Suppe von frischen Pilzen mit Blätterteig	13.00

Hauptgerichte

Tranchiertes irisches Angus-Rinds-Entrecôte mit Kräuterkruste und Wasabi auf kräftiger Rotweinsauce Pommes Frites und Gemüse	43.00
Irishes Angus Rindsfilet auf Toast mit Taleggio Kartoffelgratin und Grillgemüse	48.00
Rehentrecôte auf frischer Pilzsauce Frische Spätzli, Rotkraut, Marroni und Safranbirne	42.00
Geschmorte Schweizer Kalbshaxe mit einem feinen Steinpilzrisotto	36.00
Gebratene Lammfilets auf einem exotischem Linsen - Kartoffelgemüse	38.00

Aus dem Wasser

Gebratene Riesencrevetten süss-sauer nach Art des Hauses mit Basmati Reis	39.00
Steinbuttfilet auf Kräuterseitlingen mit Kartoffelpuffer und Weissweinschaum	38.00

Vegetarische Variante

Herbstlicher Spätzligratin mit Gemüse, 24.00
Rahm und Gruyère

Feines Risotto mit frischen Pilzen, 24.00
Kürbis und Parmesan

3 Gang Menu

Winznauer
Nüsslisalat mit Speck,
Ei und Croutons

Tranchiertes
Rindsentrecôte mit
Kräuterkruste und
Wasabi
Pommes Frites
Gemüse

Gebrannte Crème mit
Baumnusscroquant

Maiscrème-
süppchen mit
Polenta und Salsiz

Hirschfilet auf
frischer Pilzsauce
Spätzli, Rotkraut
und Marroni

Zwetschgen-
küchlein mit
Zwetschgensorbet
und Rahm

Bärenkrebs-
schwanz mit rotem
Curry

Pferdefilet mit
grüner Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Grillgemüse

Toblerone Mousse

Die einzelnen Gänge können frei gewählt werden

3 Gang Menü

Fr. 68.00

Hot Stone	150 g	200 g
Irishes Angus-Rinds-Entrecôte	43.00	51.00
Irishes Angus-Rindsfilet	48.00	55.00
Pferdefilet vom Mittelstück	41.00	48.00
Hirschfilet mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	39.00	46.00

Mit den Saucen: .. Hausgemachte Kräuterbutter
 .. Chimichurri
 .. Knoblauchsauce

Alle Hot Stones werden mit Gemüse serviert.

Beilage nach Wahl: .. Pommes Frites
 .. Kartoffelgratin
 .. Spätzli



Der süsse Abschluss

Vermicelle mit Schlagrahm	10.00
Vermicelle mit Vanilleclace und Schlagrahm	13.00
Hausgemachte Toblerone Mousse mit Schlagrahm	12.00
Gebrannte Crème mit caramelisiertem Baumnusscrouqant	12.00
Zwetschgenküchlein mit Zwetschgensorbet und Rahm	13.00
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schoggisauce und Schlagrahm	13.00
Eiskaffee Espresso Croquantglace ,Moccatopping und Schlagrahm	13.00
Coupe Baileys Espresso Croquantglace, Vanilleglace, Baileys und Schlagrahm	14.00
Coupe Suisse Vanilleglace, Espresso-Croquantglace, Schoggiglace und Schlagrahm	13.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14.00
Zitronensorbet mit Wodka	14.00



1 Kugel Glace nach Wahl	4.00
Rahmzuschlag	1.50
Vanille, Espresso Croquant, Schokolade, Zitronensorbet, Zwetschensorbet	
Kinder-Dessert	7.50
Vanilleglace, Schoggi-glace, Smarties und Schlagrahm	
Käseauswahl (4 Sorten) mit Trauben, Nüssen, Birnenbrot und Feigensenf	14.00

Produkte-Herkunft

Angus-Beef:	Irland
Kalbfleisch :	Schweiz
Rindstatar:	Schweiz
Pferd:	Kanada
Lamm:	Irland
Reh:	Deutschland / Schweiz
Hirsch:	Europa / Neuseeland
Riesencrevetten:	Vietnam – Mangrovenwälder-Bio
Steinbutt:	Nordatlantik
Bärenkrebse:	Vietnam

Preise und Mehrwertsteuer

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 7.7% Mehrwertsteuer