



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	
Salatbouquet mit gebratenen Pilzen und einem Kürbis-Speck-Küchlein	14.00	
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	16.00	31.00
Frische Französische Bouchot Muscheln mit Chnolibrot	16.00	
Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl:	.. Französisches Dressing .. Italienisches Dressing .. Kartoffel Dressing	

Süppchen

Innerschweizer Käsesuppe mit Weisswein und geröstetem Brot	13.00
Frische Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Rauchlachs und Kresse	14.00

Hauptgerichte

Tranchiertes Irisches Black Angus Rindsentrecôte mit körnigem Senf und Kräuterkruste Kartoffelkrapfen und Gemüse	43.00
Irisches Black Angus Rindsfilet mit feiner Knoblauchbutter Rotweinrisotto und Gemüse	48.00
Cordon-Bleu vom Schweizer Kalb mit Bergkäse und Bauernschinken Pommes Frites und Gemüse	40.00
Französisches Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel auf frischen Pilzen Quarkspätzli und Rotkraut	36.00
Lammnierstück mit Pomery Senfsauce Polentagnocchi mit Gorgonzola und Anti Pastigemüse	40.00

Aus dem Wasser

Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, Knobli und Peperoncini Reis mit Gemüse	39.00
Salmtranche auf Sauerkraut mit Prosecco Schnittlauchkartoffeln	36.00
Seeteufel am Spiess mit Rohschinken und Salbei Weissweinrisotto und mediterranes Gemüse	39.00



Vegetarische Variante

Quarkspätzli mit Gemüse und Thymian
gratiniert mit Käse und Rahm 24.00

Rotes Gemüsecurry mit Süsskartoffeln
und Kokosmilch 24.00
Trockenreis

3 Gang Menu

Winznauer Nüsslisalat
mit gebratenem
Speck, gehacktem Ei
und Brotcroutons an
Kartoffeldressing

Irishes Black Angus
Rindsfilet mit
Knoblauchbutter
Rotweinsrisotto und
Gemüse

Rüebliörtchen mit
Haselnussglace

Salmtranche auf
Sauerkraut mit
Schnittlauch-
Kartoffeln

Lammnierstück auf
Pomery Senfsauce
Polentagnocchi und
Anti Pasti Gemüse

Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune

Frische
Schwarzwurzel-
Crèmesuppe mit
Rauchlachs und
Kresse

Schweizer
Kalbsteak auf
frischen Pilzen
Quarkspätzli und
Gemüse

Toblerone Mousse

Die einzelnen Gänge können frei gewählt werden

3 Gang Menü

Fr. 68.00



Hot Stone	150 g	200 g
Irishes Black Angus Rinds Entrecôte	43.00	51.00
Irishes Black Angus Rindsfilet	48.00	55.00
Lammnierstück	40.00	48.00
Schweizer Kalbsteak	42.00	50.00

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

Alle Hot Stones werden mit Gemüse serviert.

Beilage nach Wahl: .. Pommes Frites
.. Quarkspätzli
.. Rotweinsrisotto

Der süsse Abschluss

Vermicelle mit Schlagrahm	10.00
Vermicelle mit Vanilleclace und Schlagrahm	13.00
Hausgemachte Toblerone Mousse mit Schlagrahm	12.00
Cheesecake im Gläsli mit Mango, Honig und Pistazien	12.00
Hausgemachte Rüeblitorte mit Haselnussglace und Schlagrahm	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, Haselnuss, Zitronensorbet, Zwetschgen sorbet	
Kinder-Dessert	7.50
Vanilleglace, Schoggi glace, Smarties und Schlagrahm	
Käseauswahl (4 Sorten) mit Trauben, Nüssen, Birnenbrot und Feigensenf	15.00

Produkte-Herkunft

Rindfleisch:	Irland
Kalbfleisch:	Schweiz
Lamm:	Australien
Perlhuhn:	Frankreich
Muscheln:	Frankreich
Rauchlachs:	Norwegen
Salm:	Norwegen
Seeteufel:	Nordsee
Riesencrevetten:	Vietnam – Mangrovenwälder-Bio

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

P
p

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 7.7% Mehrwertsteuer