



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

Oltnenstrasse 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

13.00

Herbstlicher Salat mit Kürbis,
Rande und Hirschfiletwürfel
an Baumnussdressing

15.00

Tatar vom Schweizer Rind mit einem
Schuss Whisky, Toast und Butter

16.00

31.00

Jakobsmuschel im Speckmantel und
Riesengrüne auf Randenrisotto

16.00

Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl: .. Französisches Dressing
.. Italienisches Dressing
.. Baumnuss Dressing

Süppchen

Chicoréecrèmesüppchen mit Käse, Haselnüssen
und Seranoschinken

13.00

Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Jakobsmuschel

14.00



Hauptgerichte

Tranchiertes Irisches Rindsentrecôte mit Kräuterkruste hausgemachte Spätzli und Gemüse	43.00
Irisches Rindsfilet mit feiner Senfrahmsauce Panierte Kartoffelkugeln mit Steinpilzen, Gemüse	48.00
Rehentrecôte auf Eierschwämmli mit frischen Spätzli Rotkraut, Marroni und Safranbirne	42.00
Cordon-Bleu vom Schweizer Kalb mit Bauernschinken und rezentem Gruyère Pommes Frites und Gemüse	40.00
Perlhuhnbrust Saltim-Bocca auf Portweinsauce Safranrisotto und Bratgemüse	34.00

Aus dem Wasser

Riesengraviden mit Red Currysauce dazu Ananas-Kokosreis	39.00
Gebratenes Zanderfilet auf Randenrisotto	38.00
St.Petersfilet an Weisswein-Senfsauce mit gebratenen Reistäschli	42.00



Vegetarische Variante

Herbstlicher Spätzligratin
mit Rahm und Gruyère 24.00

Blätterteigkissen mit Eierschwämmli, Spätzli,
Rotkraut, Marroni und Safranbirne 25.00

3 Gang Menu

Winznauer
Nüsslisalat mit
gebratenem Speck,
gehacktem Ei und
Croutons

Hirschfilet auf
heissem Stein
mit 3 Saucen
Spätzli, Rotkraut
und Marroni

Apfelsorbet
mit Calvados

Tatar vom
Schweizer Rind
mit Whisky,
Toast und Butter

Schweizer Kalbfilet
auf Eierschwämmli
fritierte
Kartoffelkugeln mit
Steinpilzen,
Gemüse

Weisse
Tobleronemousse
mit Schoggimuffin

Süsskartoffel-
Kürbissuppe mit
Jakobsmuschel

Riesengarnelen an
Red Currysauce
mit Ananas-
Kokosreis

Heidelbeer
Tiramisu
im Gläsli

Die einzelnen Gänge können frei gewählt werden



Hot Stone	150 g	200 g
Irishes Rindsentrecôte	43.00	51.00
Irishes Rindsfilet	48.00	55.00
Hirschfilet mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	40.00	48.00
Schweizer Kalbsfilet	43.00	51.00

Mit den Saucen: .. Hausgemachte Kräuterbutter
.. Knoblauchsauce
.. Rassige Currysauce

Alle Hot Stones werden mit Gemüse serviert.

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



Der süsse Abschluss

Vermicelle mit Schlagrahm	10.00
Vermicelle mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	13.00
Weisse Tobleronemousse mit einem Schoggimuffin	13.00
Tirami Su (ohne Eier) im Gläsli mit Heidelbeeren	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
Apfelsorbet mit Calvados	14.00



1 Kugel Glace nach Wahl	4.00
Rahmzuschlag	1.50
Vanille, Espresso Croquant, Schokolade, Zwetschgensorbet, Apfelsorbet	
Kinder-Dessert	7.50
Vanilleglace, Schoggi- glace, Smarties und Schlagrahm	
Käseauswahl (4 Sorten) mit Trauben, Nüssen, Birnenbrot und Feigensenf	15.00



Produkte-Herkunft

Rind:	Irland
Kalb:	Schweiz
Perlhuhn:	Frankreich
Reh:	Deutschland
Hirsch:	Deutschland
Seranoschinken:	Spanien
Zander:	Binnengewässer Europa
Jakobsmuscheln:	Nordwest Atlantik
Riesencrevetten:	Vietnam
St. Petersfilet:	Südwest Pazifik

Lieber Gast

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

Ihr StudHuus-Team

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 7.7% Mehrwertsteuer