



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
Nüsslisalat aus der Region mit Speck, gehacktem Ei und Brotcroutons	13.00	
Schweizer Rindstatar mit Belper Knolle, Toast und Butter	18.00	35.00
Kleines Salatbouquet mit Wildterriner, Wildschweinrohschinken und gebratenen Pilzen	16.00	
Schottisches Wildlachsfilet auf Currysauerkraut	17.00	

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

Süppchen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Jakobsmuschel im Speckmantel	13.00
Kürbis-Apfelcrèmesuppe	12.00

Hauptgerichte

Tranchiertes Irisches Rindsentrecôte mit Kräuterkruste Safrantagliolini und Gemüse	43.00
Irisches Rindsfilet mit sämiger Senfsauce Kürbisgnocchi und Gemüse	48.00
Rehentrecôte mit rosa Pfeffer-Quittensauce Frische Spätzli, Rotkraut und Marroni	42.00
Saltim-Bocca von der französischen Maispouletbrust auf Portwein-Honigsauce Risotto mit frischen Pilzen	35.00
Kalbshohrückensteak auf frischen Pilzen Pommes Frites / Gemüse	42.00

Aus dem Wasser

Rotes Fischcurry – Seeteufel und Crevetten Reis mit Sesam und Kokos	40.00
Gebratene Riesencrevetten auf Safrantagliolini	39.00
Schweizer Saiblingfilet an Meerrettichsauce Risotto mit Belper Knolle	38.00

Vegetarische Variante

Herbstlicher Spätzligratin mit Pilzen, Kürbis, Lauch, 24.00
Greizer Käse und Rahm

Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl 25.00
und Blätterteigkissen mit Pilzen

3 Gang Menu

Regionaler
Nüsslisalat mit
Speck, Ei und
Brotcroutons

Schweizer Rindstatar
mit Belper Knolle

Schottisches
Lachsfilet auf
Currysauerkraut

Hirschfilet auf frischen
Pilzen, Spätzli
Rotkraut und Marroni

Schweizer
Kalbshohrückensteak
mit Senfrahmsauce
Kürbisgnocchi und
Gemüse

Tranchiertes
irisches
Rindsentrecôte
Safrantagliolini und
Gemüse

Birnensorbet mit
„alter Birne“

Herbstdessert mit
Birnenküchlein,
Mostcrème und
Haselnussglace

Schoggimouse und
Kokos Panna Cotta

Die einzelnen Gänge können frei gewählt werden

3 Gang Menü

Fr. 68.00

Hot Stone	150 g	200 g
Irisches Rindsentrecôte	43.00	51.00
Irisches Rindsfilet	48.00	55.00
Hirschfilet mit Wildbeilagen	41.00	49.00
Schweizer Kalbshohrückensteak	42.00	50.00

Mit den Saucen:

- .. Hausgemachte Kräuterbutter
- .. Knoblauchsauce
- .. Rassige Currysauce

Alle Hot Stones werden mit Gemüse serviert.

Beilage nach Wahl:

- .. Pommes Frites
- .. Weissweinrisotto
- .. Spätzli

Der süsse Abschluss

Vermicelle mit Schlagrahm	10.00
Vermicelle mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	13.00
Herbstdessert mit Birnenchüechli, Mostcrème und Haselnussglace	14.00
Schoggimousse und Kokos Panna Coota	13.00
Sorbetteller (3 verschiedene Sorbets) mit Früchten	12.00
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
Birnensorbet mit „Alter Birne“	14.00



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



Produkte-Herkunft

Rind:	Irland
Kalb:	Schweiz
Reh:	Deutschland
Hirsch:	Deutschland
Seeteufel:	Dänemark
Riesencrevetten:	Vietnam
Jakobsmuschel:	USA
Wildschweinrohschinken:	Schweiz

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