

Die Schweiz zu Gast im Hof Hueck



Original Schweizer Raclette, dazu Gschwellti (Pellkartoffeln), Cornichons, Kürbis, Silberzwiebeln und Maiskölbchen

à discretion / so viel Sie mögen	p.Pers.	38,00 €
Normalportion (ein Käseabzug vom Raclettelaib)		15,00 €
zusätzlich eine Portion Raclettekäse		8,50 €

Original Bündner Fleisch

11,00 €

Bündnerfleisch oder Bindenfleisch ist gepökelt, von Sehnen und Fett befreites Rindfleisch aus der Oberschenkelmuskulatur. Das Fleisch wird mit Salz, Salpeter und Gewürzen einige Wochen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt in einem geschlossenen Behälter gelagert. Danach wird das Fleisch mehrere Wochen lang getrocknet. Während der Trocknungsphase wird das Fleisch mehrmals gepresst, um die verbliebene Flüssigkeit gleichmäßig zu verteilen. Dadurch erhält das Bündnerfleisch auch seine charakteristische rechteckige Form. Original Bündnerfleisch wird nicht geräuchert. Durch den hohen Wasserverlust während des Salzens und Trocknens (etwa die Hälfte des ursprünglichen Gewichts) sind keine weiteren Maßnahmen oder Hilfsstoffe zur Konservierung notwendig.

Unsere Weinempfehlung

2009 Dôle Valais AOC	0,2l	7,50 €
Rotwein	0,75l	23,50 €

Helles, leuchtendes Rubinrot. Himbeeren und Johannisbeeren im offenen Bouquet, auch etwas Efeu und eine rassige Würze. Elegant und fruchtig der Gaumen, dominiert von kleinen, roten Beeren; ein guter Gaumenfluss und eine dezente Säure zeichnen diesen Dôle aus; eine leichte Pfeffer- und Rauchnote begleiten den Abgang.

Fondue

bereiten wir ab 2 Personen am Tisch zu (nicht´s für eilige Gäste).

Käsefondue mit Weißbrotwürfeln	p. Pers.	14,00 €
Käsefondue mit Williams oder Kirschwasser	p. Pers.	19,00 €
Fondue Bourguignonne – Fleischfondue mit Baguette, gemischten Blattsalaten und verschiedenen hausgemachten Dips	p.Pers.	29,50 €
Bündener Gerstensuppe		5,50 €
Raclette – Rösti , Berner Rösti mit Raclettekäse überbacken, ohne Speck und Zwiebeln		13,00 €
Gebratenes Eglifilet auf Rieslingsauce mit Gemüsestreifen überbacken, dazu Petersilienkartoffeln		19,00 €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Champignonrahmsauce mit Berner Rösti und gemischten Blattsalaten		24,00 €

Unsere Digestifempfehlung

Alte Zeit 2 cl 6,00 €
Wilder Berg-Kirsch 45% Vol.

Im Gegensatz zu den Esskirschen sind die Gebirgskirschen klein, fast schwarz.
Sie bleiben lange am Baum und speichern somit alle erdenklichen
Aroma- und Mineralstoffe.

Ein zartes Wildkirscharoma empfängt uns, umspielt von einer dezenten Mandelnote.
Ganz weit weg glaubt man Rosen zu erkennen. Der Duft hat eine leicht süßliche
Komponente, die sich im Geschmack weiter fortsetzt. Ein Quartett von Kirsch,
Mandel, Zartbitterschokolade und Mineralien wird sie verzaubern.

Aus organisatorischen Gründen können wir Ihnen Raclette und Fondue
nicht am Sonntag mittags anbieten.