

## 687 Huusgm8 - Gutbürgerlich

### SALAT

"Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich direkt an Huusgm8 unter 0041/76 698 17 59 oder per mail an [Info@huusgm8.ch](mailto:Info@huusgm8.ch)."

- |                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>100 Dreierlei Randen Salat</b>   | <b>7.00</b> |
| Dreierlei Randensalat mit Pistazien |             |

### VORSPEISE

"Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich direkt an Huusgm8 unter 0041/76 698 17 59 oder per mail an [Info@huusgm8.ch](mailto:Info@huusgm8.ch)."

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>101 Vitello Tonnato</b>                         | <b>19.00</b> |
| Fein geschnittene Kalbsnusscheiben an einer Sauce. |              |

### MENÜ

"Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich direkt an Huusgm8 unter 0041/76 698 17 59 oder per mail an [Info@huusgm8.ch](mailto:Info@huusgm8.ch)."

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>103 Lasagne alla Bolognese</b>  | <b>25.00</b> |
| Lasagne mit Rind und Schweinefleisch, Béchamelsauce und hausgemachter Pasta.                               |              |
| <b>104 Tagliatelle al Ragù (Bolognese)</b>   | <b>22.00</b> |
| Sauce Bolognese mit Fleisch vom Rind und Schwein an hausgemachten Tagliatelle.                             |              |
| <b>105 Tagliatelle alla Napoletana (Tomatensauce)</b>  | <b>18.00</b> |
| Feine Tomatensauce an hausgemachten Tagliatelle.   |              |
| <b>106 Tagliatelle al Limone</b>   | <b>19.00</b> |
| Frische Zitronensauce an Hausgemachten Tagliatelle   |              |
| <b>107 Ungarisches Gulasch mit Spätzli</b>   | <b>23.00</b> |
| Ungarisches Gulasch mit Rindfleisch und Paprika, dazu hausgemachte Spätzli und ein Tupfen Crème Fraîche.   |              |
| <b>108 Alplermagnöpfli - Alplermagronen mit hausgemachten Spätzli statt Magronen</b>                       | <b>22.00</b> |
| Hausgemachte Spätzli mit Kartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Speck und Käse, dazu selbstgemachtes Apfelmus.   |              |
| <b>109 Ossobuco alla Milanese</b>  | <b>27.00</b> |
| Kalbsnusscheiben auf Gemüse mit cremiger Polenta und Gremolata (Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale). |              |

### DESSERTS

"Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich direkt an Huusgm8 unter 0041/76 698 17 59 oder per mail an [Info@huusgm8.ch](mailto:Info@huusgm8.ch)."

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>110 Tina's Hausgemachte Schoggi Cookies 5 Stück</b> | <b>4.00</b> |
| <b>111 Tina's Hausgemachte Schoggi Cookies 1 Stück</b> | <b>1.00</b> |
| <b>112 Huusgm8s Apfelmus</b>                           | <b>5.00</b> |
| Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt und echter Vanille     |             |

### GELATO / SORBETTO

"Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich direkt an Huusgm8 unter 0041/76 698 17 59 oder per mail an [Info@huusgm8.ch](mailto:Info@huusgm8.ch)."

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>113 Gelato di Vaniglia Bourbon, con sesamo croccante 120 ml</b>                 | <b>6.00</b> |
| Vanille Eiscreme mit Sesamkrokant  |             |
| <b>114 Gelato Fior di Latte, con cioccolata croccante ("Stracciatella") 120 ml</b> | <b>6.00</b> |
| Fior di Latte mit Schoko-Krokant-Stücken   |             |
| <b>115 Gelato al Cioccolato, con pezzetti di cioccolato Maracaibo 38% 120 ml</b>   | <b>6.00</b> |
| Schokoladen Eiscreme mit Maracaibo-Schokoladen-Stücken (38%)                       |             |

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>116 Sorbetto al Mango Alfonso 120 ml (Vegan)</b>   | <b>6.00</b> |
| Mango Sorbetto  |             |
| <b>117 Gelato alla Nocciola Gentile Piemonte IGP, con nocciola frantumata caramellata 120 ml</b>  | <b>6.00</b> |
| Haselnuss Eiscreme mit karamellisierten Haselnuss Stücken   |             |
| <b>118 Sorbetto Dark al Cacao, con cacao nibs (ossia con fava di cacao, varietà Venezuela, frantumata e caramellata) 120 ml (Vegan)</b> | <b>6.00</b> |
| Dunkles Schokoladen Sorbetto  |             |
| <b>119 Gelato Fior di Latte, con salsa di amarena e amarene intere ("Amarena") 120 ml</b>   | <b>6.00</b> |
| Amarena Kirschen in Fior di Latte   |             |
| <b>120 Gelato al Pistacchio varietà Bronte di Sicilia, con pistacchi interi 120 ml</b>  | <b>6.00</b> |
| Pistazien Eiscreme mit ganzen Pistazien   |             |

### GETRÄNKE

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>200 Eptinger Mineralwasser prickelnd 1.5l</b>  | <b>4.00</b> |
| <b>201 Eptinger Mineralwasser prickelnd 5dl</b>   | <b>3.00</b> |
| <b>202 Eptinger Mineralwasser still 5dl</b>       | <b>3.00</b> |
| <b>203 Rivella Blau 5dl</b>                       | <b>3.50</b> |
| <b>204 Rivella Rot 5dl</b>                        | <b>3.50</b> |
| <b>205 Red Bull Energy Drink 25cl</b>             | <b>4.00</b> |
| <b>206 Coca-Cola 5dl</b>                          | <b>3.50</b> |
| <b>207 Coca-Cola Zero 5dl</b>                     | <b>3.50</b> |
| <b>208 Esthé Limone 5dl</b>                       | <b>3.50</b> |
| <b>209 Esthé Pesca 5dl</b>                        | <b>3.50</b> |
| <b>210 Quöllfrisch Hell 33cl</b>                  | <b>3.50</b> |
| <b>211 Erdinger Weissbier 5dl</b>                 | <b>5.50</b> |
| <b>212 Menabrea Bionda 33cl</b>                   | <b>4.50</b> |
| <b>221 San Benedetto-Thè Peach Ice Tea 33 cl</b>  | <b>2.50</b> |
| Dose  |             |
| <b>222 San Benedetto-Thè Limone Ice Tea 33 cl</b> | <b>2.50</b> |
| Dose  |             |

### ROTWEIN

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>213 Heumann «Borosso» (rot) 2016</b>   | <b>50.00</b> |
| Degustations-Notiz: Der «Borosso» 2016 besitzt eine feine, für den Cabernet Franc typische Würze, am Gaumen verbindet er Kraft mit Komplexität; die Tannine sind reif und abgerundet. Der Wein ist jetzt köstlich zu trinken; eine halbe Stunde vor Konsum öffn |              |
| <b>214 Alidis Tinto, Viña Mambrilla (rot) 2018</b>  | <b>38.00</b> |
| Degustations-Notiz: Jugendliches, verführerisches Tempranillo-Aroma; abgerundet, schmeichelnd, mit fruchtigem, äusserst attraktivem Charakter; sehr harmonisch. Ein idealer, hochstehender Wein für jeden Tag! Ab jetzt bis mindestens Ende 2024 Trauben: 100%  |              |
| <b>215 Tua Rita «Case Due» Selection Schwander (rot) 2019</b>   | <b>50.00</b> |
| Degustations-Notiz: Mittleres Purpur; offene, reife Fruchtigkeit im Bouquet; warm, rund und weich fließend am Gaumen, feminin, äusserst attraktiv, mit viel Schmelz. Trauben: 60% Merlot, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon Reifung: keine Angaben Alkoholgeha  |              |

## 687 Huusgm8 - Gutbürgerlich

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>216 La Carraia «Matano» (rot) 2018</b>   | <b>40.00</b> |
| Degustations-Notiz: Leuchtendes Purpur; dunkelbeeriges, noch vom Barrique geprägtes Aroma; charaktervoll, mit Kraft und Frucht am Gaumen, bestechende Sangiovese-Note unterstützt vom Körper des Merlot, reife Tannine. Ein köstlicher Italiener für jeden Tag!         |              |
| <b>217 «Il Perfetto», Cantine De Falco (rot) 2017</b>   | <b>38.00</b> |
| Degustations-Notiz: Verführerisches Bouquet von reifen Früchten; fruchtbetont und attraktiv am Gaumen, rotbeerige Aromen, schmeichelnd und abgerundet. Ein Charmeur! Ab jetzt bis mindestens Ende 2023.<br>Trauben: 100% Primitivo<br>Reifung: keine Angaben<br>Alkohol |              |

### WEISSWEIN

---

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>218 Truttiker Riesling x Sylvaner (weiss) 2020</b>   | <b>33.00</b> |
| Degustations-Notiz: 100% Müller-Thurgau. Fruchtiges, ein wenig an Muskateller erinnerndes Bouquet; äusserst frisch, klar und belebend am Gaumen, leicht, beschwingt, jeder Schluck verlangt nach einem weiteren – der perfekte Sommerwein, nur 11% Alkohol. Gen |              |
| <b>219 Roero Arneis, Vietti (weiss) 2019</b>  | <b>50.00</b> |
| Degustations-Notiz: 100% Müller-Thurgau. Fruchtiges, ein wenig an Muskateller erinnerndes Bouquet; äusserst frisch, klar und belebend am Gaumen, leicht, beschwingt, jeder Schluck verlangt nach einem weiteren – der perfekte Sommerwein, nur 11% Alkohol. Gen |              |

### CHAMPAGNER

---

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>220 Champagne Bernard Remy «Selection Schwander» brut</b>  | <b>64.00</b> |
| Degustations-Notiz: In der Nase diskretes, sehr finessenreiches Aroma; fruchtbetonter, äusserst verführerischer Auftakt am Gaumen, elegant und reintönig, mit cremiger, sehr feiner Perlage. Ein exzellenter Champagner zu einem besonders attraktiven Preis. |              |