

*Restaurant Gmaandhuus
Hauptstrasse 21
8217 Wilchingen*

*052 503 70 30
info@gmaandhuus.ch
www.gmaandhuus.ch*

Öffnungszeiten

*Mittwoch bis Samstag
9.00 bis 14.00
17.00 bis 23.00*

*Sonntags
11.00 bis 20.00*

Montag und Dienstag Ruhetag

Fleischherkunft:

Zander	Schweiz EU KAZ
Lachs	EU
Forellenfilets	EU
Crevetten	VNM
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz Brasilien
Poulet	Schweiz EU

Wir sind bestrebt, all unsere Speisen so frisch und regional wie möglich, selber herzustellen.

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie mit uns, wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Speisekarte

*Essenz von Gaumenfreunden
im Gmaandhuus Wilchingen*



**RESTAURANT
GMAANDHUUS
BY BRUNO VECCHI**

*Ich wünsche Ihnen „en queta“
Ihr Bruno Vecchi
und sein Team*

Vorspeisen

Gartenfrischer grüner Salat	9.-
Bunter gemischter Salat	11.-
Tomatensalat mit Büffelmozzarella Aceto Balsamico Olivenöl & Basilikum	12.-
Karottensuppe mit Ingwer	11.-
Pikante Currysuppe mit Datteln & Kokosmilch	12.-

Snacks

Portion Chnobli-Kräuterbrot	9.-
Portion Pommes frites	8.-
Krachsalat Calypso mit Pouletstreifen Speck, Croutons & Parmesan	25.-
Landrauchschinken klein	23.-
mit Melonen Portion	29.-
Saison-Ravioli klein	19.-
mit Gemüse und Parmesan Portion	25.-
Rassiges Rinds-Tatar mit seinen Garnituren, Toast & Butter 70 gr.	23.-
140 gr.	27.-
Wurstsalat einfach 13,50 garniert	17,50
Wurstkäsesalat einfach 15,50 garniert	19,50
Flammkuchen classic mit Speck und Zwiebeln	19.-
Flammkuchen O Sole mio Cherrytomaten Mozzarella & Basilikumpesto	20.-
Flammkuchen Williams mit Birnen, Cambozola, Nüssen	21.-
Fitnesssteller mit panierten Schnitzeln	25.-
Fitnesssteller mit Zanderchnusperli	26.-
Fitnesssteller mit Cordon bleu	28.-
Fitnesssteller mit Lachstranche	28.-
Fitnesssteller mit Schweinshalssteak	28.-

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Gemüse und Safransauce	27.-
Gemüse-Tempura mit gebratenem Reis und Sweet Chillysauce	29.-
Rassiges Gemüse-Curry im Reiskring	27.-
Gemüseplatte mit Samosa und Joghurtsauce	30.-

Hauptgerichte

Original Wiener-Schnitzel Kalbfleisch	34.-
Gemüsegar nitur & Pommes frites Schwein	25.-
Classic Cordon bleu vom Schwein Gemüse und Pommes frites	28.50
Feine Kalbsschnitzel an Limonensauce mit Papardelle und Gemüse	34.50
Schweinsfilet Gmaandhuus mit Speck und Steinpilzrahmsauce, Spätzli	32.-
Zarte Rindsfiletstreifen an Senfrahmsauce Pilawreis und Gemüse	40.-
Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	28.-

Fischers Fritz

Tiger Prawns mit Knoblauch gebraten auf Gemüse-Nudeln a' la creme	35.-
„da tit“ Zander- Chnusperli Petersilienkartoffeln und Tartarsauce	27.50
Gebratener Alpen-Zander aus dem Wallis auf Safrangemüse mit Reis	39.-

Der süsse Abschluss

Exotische Versuchung mit Kokosglace	12.-
Gerührter Eiskaffee mit Rahm	10.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit frischem Fruchtspiegel & Früchten	11.-
Bruno's Schoggimousse Verführung	11.50
Frische Beeren nach Saison mit Glace und Rahm	13.-
Sommerlicher Joghurt-Himbeerbecher	12.50

Gelato Gentile con „Amore e Passione“ pro Kugel 4,00

Vanille, Schoggi, Kaffee, Kokos, Sizilien, Baileys, Amalfi, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet	
Portion Schlagrahm	1.50

Ich wünsche Ihnen „en queta“

Ihr Bruno Vecchi