

*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
Egli	Deutschland, Zucht EU
Lachs	Norwegen
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	14.-
Gebratene Avocado mit Flusskrebsscocktail	18.-
Zitronengrassuppe mit Crevetten	12.-

Snacks

Portion Chnobli-Kräuterbrot	9.-
Portion Pommes frites	8.-
Krachsalat Calypso mit Pouletstreifen Speck Croutons & Parmesan	23.-
Salat Nicoise mit Thunfisch reich garniert	23.-
Avocado-Lachsstarter mit Hüttenkäse	16.-
Rassiges Rinds-Tatar mit seinen Garnituren, Toast & Butter	70 gr. 23.- 140 gr. 29.-
Wurstsalat einfach 14,50 garniert 19,50	
Wurstkäsesalat einfach 17,50 garniert 21,50	
Flammkuchen classic mit Speck und Zwiebeln	19.-
Flammkuchen Williams mit Birnen Cambozola Nüssen	21.-
Flammkuchen Mediterran mit Schafkäse Peperoni Oliven & Zwiebeln	21.-
Fitnesssteller mit panierten Schnitzeln	25.-
Fitnesssteller mit Zanderchnusperli	28.50
Fitnesssteller mit Cordon bleu	29.-
Fitnesssteller mit Lachsstranche	28.-
Fitnesssteller mit Schweinssteak	29.-

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Safransauce.	27.-
Lasagnette al limone mit frischem Gemüse	28.-
rassiges Gemüse-Curry im Reistring	27.-
Gemüseplatte mit 3 Frühlingsrollen und Sweet-Chilli-sauce	30.-

Hauptgerichte

Original Wiener-Schnitzel Kalbfleisch	36.-
Gemüsegar nitur & Pommes frites Schweins	25.-
Classic Cordon bleu vom Schwein Gemüse und Pommes frites	29.50
Feine Kalbsschnitzel an Limonensauce mit Pappardelle und Gemüse	34.50
Hausgemachtes Poulet Sweet & sour Reis und gebratene Bananen	30.-
Zarte Rindspiletstreifen auf Senfröhmsauce Pilawreis und Gemüse	38.-
Schweinssteak mit Kräuter-Knoblauchbutter und Pommes frites	29.-

Fischers Fritz

Rotes Thai-Curry mit Crevetten Basmatireis und frischer Ananas	37.50
„dā tit“ Zander-Chnusperli Petersilienkartoffeln und Tartarsauce	27.50
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter Blattspinat und Reis	38.-

Der süsse Abschluss

Hausgemachtes Vanille Parfait mit Früchten der Saison	12.-
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
Hausgemachtes Tiramisu nach Saison	9.-

Das Beste aus der Glace Welt

Dai Dai pro Stk. 2.-	
Sorten: Panna, Schoggi, Himbeere, Cafe Vanille, Kaffee, Kokos, Sizilien, Amalfi, Swiss Chocolate, Karibik, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet	
pro Kugel 4.-	Portion Schlagrahm 1.50

Ich wünsche Ihnen „en queta“

Ihr Bruno Vecchi