SPELUCA BRAUEREI & GENUSSHOTEL

Wo Genuss auf Charakter trifft

Von frischer Pasta über Saucen bis hin zu Desserts: Viele unserer Produkte stellen wir direkt bei uns im Haus aus regionalen, saisonalen Zutaten her.

Und unsere Biere? Die finden nicht nur im Glas ihren Platz, sondern auch in Gerichten, Marinaden und Saucen, sogar in Desserts.



Täglich frisch zubereitete Teigwaren



Selbst hergestellte Marinaden, Jus und Fonds



Biertreber aus unserer Bierproduktion verarbeiten wir zu Mehl



Selbst gemachte Desserts

Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten?
Unser Team hilft dir gerne weiter.

Uf di & an guata!

DURSTLÖSCHER

SPELUCA Bierverkostung
5 x 1 dl
für
CHF 9.00

«SPELUCA» Hausbiere



	20 cl	33 cl	50 cl
Grand Tourer (Helles Lagerbier)	3.50	4.90	6.90
Bon Vivant (Helles Spezialbier)	3.50	4.90	6.90
Pschuuri Braut (Stout Bier)	3.50	4.90	6.90
Frohnatur (Helles Weissbier)	3.50	4.90	6.90
Sportskanone (Alkoholfreies Bier)		4.90	
Sportskanone (Alkoholfreies Panaché)		4.90	
Panache Zitro oder Orange		4.90	6.90

Wein im Offenausschank

Weine *siehe Weinkarte*		
Wein der Woche	**10 cl**	8.00
Prosecco, Terre di Rai	**10 cl**	8.00
Möhl Saft (mit Alkohol)	**50 cl**	6.80

Aperitives

Campari / Aperol / Hugo Spritz	12.00
Campari Orange / Soda	12.00
Gin Tonic	14.00
Gin Tonic (Alkoholfrei)	12.00
Süss/ sauer gespritzter	11.00
Sanbitter Rosso (Alkoholfrei)	6.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

Spiritousen	**2 cl**	**4 cl**
Jägermeister		6.00
Braulio		7.00
Cynar		6.00
Baileys		6.00
Nonino Grappa Barrique	8.00	
Nonino Grappa Vendemia	6.00	

Edelspirituosen STUDER	**2 cl**
Kirsch, Himbeere, Apfel, Williams, Pflaume	7.00
Prune Reserve	9.00
Vieil Abricot	11.00
Vieille Williams	10.00
Vieille Oloroso Sherry Cask Finish	10.00

Alkoholfreier Genuss	**20 cl**	**33 cl**	**50 cl**
Soda	2.00	3.00	4.00
Apfelsaft, Apfelschorle	3.80	4.80	5.50
Coca Cola, Cola Zero	3.80	4.80	5.50
Eistee Zitrone	3.80	4.80	5.50
Rivella Rot/Blau	3.80	4.80	5.50
Orangina	3.80	4.80	5.50
Zitro	3.80	4.80	5.50
Möhl Saft (ohne Alkohol)			6.00
Bitter Lemon		**25 cl**	5.80
Tonic			5.80
Red Bull			5.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

CAFE «Hausröstung Speluca»

Espresso	4.00
Espresso Doppio	6.00
Kaffee “Corretto”	5.00
Kaffee Schale / Crème	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Kaffee Fertig / Kaffee Lutz	8.00
Heisse Schoggi (mit Rahm + CHF 0.50)	4.50

Pure Tea **40 cl** 5.00

- Nandil (Assam)
- Jinjin (Mango Lu Dao)
- Namira (Pfefferminze)
- Annemarie (Beeren & Vanille)
- Bongani (Rooibos Vanille)
- James (Earl Grey)
- Traudl (Almkräuter)
- Sarala (Chai)
- Claire (Verbena)

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

FÜR DIE KLEINEN

Käsespätzli mit knusprigen Zwiebeln	15
Wienerli mit Pommes Frites	12
Backhendl mit Pommes Frites	22
Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes Frites	27

HABEN DIE KINDER SCHON GEGESSEN?
ENTDECKT GEMEINSAM DAS SPIELZIMMER IM OBERGESCHOSS!







Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

SPELUCA SPECIALS

Haussalat 18
mit Apfel, Croûtons, Walnüsse glasiert mit Balsamico und Splügner-Käse «Findling»

Treberfleck «Speluca» 15
mit Kartoffeln, Provola, Luganighetta und Mozzarella

Treberfleck «Veggie» 15
mit Stängelkohl, Kartoffeln, Stracciatella-Käse und Mozzarella

Münchner Weisswurst 12
mit süssem Senf und Silser-Brötchen

Bierwurst 12
mit Senf, Meerrettich

Kalbsbratwurst 14
mit Senf

Knuspriger Schweinshaxen (1.5 kg, ca. 30 Min.) 46
mit Sauerkraut, Senf und Meerrettich
Zum Teilen für 2–3 Personen

Birramisù mit Pschuuri Bier 12

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

VORSPEISEN

Kürbis-Carpaccio 26
Marinierter Kürbis, glasierte Kastanien, Haselnuss-Crumble, Kürbis-Weissmiso-Eis

Rindertatar mit Knochenmarkbutter 23 / 30
und hausgemachtem Toastbrot

«Apéro-Platte» 20
Rinderzunge, Schweinsbraten, geräucherter Schinken, Käse und Essiggemüse

Zucchinicreme-Suppe 17
mit Zucchini-Chips und karamellisierten Ziegenkäse

Steinpilze aus dem Josper 26
mit Kartoffelschaum, 63°C-Ei, Pschuuri-Bier-Jus und Petersilienöl

SAISONALE SALATE

Grüner oder Gemischter Salat 8 / 12

Backhendl-Salat 20

Russischer Salat mit hausgemachtem Thunfisch 16
in Kräuteröl

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

PASTA & RISOTTO

Kürbislasagne 27
mit Tröimli-Fondue

Risotto 26
mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen

Hausgemachte Pappardelle-Pasta 28
mit Hirschbolognese und Heidelbeeren

Käsespätzli mit knusprigen Zwiebeln 20

SPELUCA-BURGER

Serviert mit hausgemachtem Brot und Pommes frites

Smashed Burger 29
Zwiebel, Speck, Cheddar, Gurke, Salat, BBQ-Sauce

Pulled Pork Pschuuri Burger 29
Zwiebel, Speck, Cheddar, Gurke, Salat, BBQ-Sauce

Crispy Chicken Burger 29
Paniertes Poulet, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, Haussauce

Brokkoli-Burger 25
Cheddar, Zwiebel, Gurke, Salat, Haussauce

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

HAUPTGERICHTE

Original Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) 40
mit Kartoffelsalat

Schweineschnitzel nach Wiener Art 32
mit Kartoffelsalat

Bauernschmaus «Speluca» 32
Schweinebraten, Geräuchertes, Winerli, Semmelknödel und Sauerkraut

Ossobuco vom Kalb mit Polenta und Gremolata 38

Kabeljau bei Niedrigtemperatur gegart 32
mit geschmorten Kartoffeln, Zwiebeln und Taggiasca-Oliven,
Pil-Pil-Sauce und Lauch

Entenbrust 34
mit Kartoffelgratin, glutgegartem Apfel und Entenjus

VOM JOSPER GRILL

Spareribs 38

Ribeye-Steak vom Rind 250g 46
+ CHF 6.- pro 50g

Chicken Wings 34

T-Bone Steak vom Rind ½ kg 58

Alpenforelle 29
mit Chimichurri und süss-saurer Paprikasauce

INKL. ZWEI BEILAGEN DEINER WAHL

Extraportion 8

- Pommes / Süss-Pommes
- Kartoffelpüree
- Zwiebelringe
- Sauerkraut
- gegrilltes Gemüse
- Kartoffelsalat

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

DESSERTS

Lavendel-Crème brûlée 12

Bosco Speluca 16
Malz-Eis, Zartbitterschokoladen-Ganache, Heidelbeergel, knuspriger Krokant, Haselnuss-, Malz- und Caotina-Erde

Birramisù mit Pschuuri Bier 12

Apfelstrudel 10
mit Schlagsahne

Crêpes 10
mit hausgemachter Aprikosenmarmelade oder Nutella

Hausgemachter Kuchen 6.50

HAUSGEMACHTES EIS

Rahmglace & Sorbets je Kugel 4.50

mit Rahm + 0.50

- Pschuuri-Eis
- Vanilleeis
- Schokoladeneis
- Ovomaltine
- Banane-Limette
- Mandarine
- Blutorange
- Grüner Apfel & Wacholder
- Litschi

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

KUCHENKARTE



Schwarzwälder Kirschtorte

mit Biskuitboden, Schlagrahm,
Sauerkirschen & Schokoladenspäne



Marronikuchen

mit Linzerteigboden, Marronipüree,
Mandeln & Marronen



Schoggibirnetorte

mit Schokoladenbiskuitboden,
Biskuit, Birnen & Schokoladenmousse

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

HERKUNFT UND ALLERGENE

Fleisch- und Fischherkunft:
Poulet → Schweiz, Slowenien
Schwein, Kalb → Schweiz
Rind → Schweiz, Irland
Ente → Frankreich
Hirsch → EU, Österreich
Thunfisch, Kabeljau → Nordostatlantik, FAO-Gebiet Nr. 27
Forelle → Schweiz

Vegetarische Gerichte?
Das Symbol zeigt dir deine Genuss-Optionen.

Glutenfreie Gerichte?
Das Symbol zeigt dir deine Genuss-Optionen.

Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten?
Unser Team hilft dir gerne weiter.

ENTDECKE MEHR SPELUCA







