

# **Restaurant** **Kurhaus**

# **Allergie** **Karte**



# Speisekarte für Lebensmittelallergiker

|  | Kleine<br>Portion |       |
|--|-------------------|-------|
| <b>Zweifarbige<br/>Gemüsecremesuppe</b>  |                   | 8.50  |
| <b>Kartoffelpüreesuppe</b>   |                   | 7.50  |
| <b>Bunter Blattsalat</b><br>mit Kräutervinaigrette   |                   | 6.50  |
| <b>Im Dillsud pochierter St. Petersfisch</b><br>mit Salzkartoffeln und Gemüse garnitur     | 23.00             | 27.00 |
| <b>Gebratenes Pouletbrüstchen</b><br>mit Balsamicojus,<br>Trockenreis und Gemüse garnitur  | 25.50             | 29.50 |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes</b><br>mit frischen Champignons und Salbeijus<br>Hausgemachte Rösti | 32.00             | 36.00 |
| <b>Zartes Kalbspaillard</b><br>vom Grill mit buntem Blattsalat                             | 24.00             | 28.00 |
| <b>Knusprige Rösti</b><br>mit saisonalem Gemüse  | 16.50             | 19.50 |
| <b>Frischer Fruchtsalat</b>  | 7.00              | 9.50  |
| <b>Karamellierte Ananas<br/>mit Mangosorbet</b>  | 8.50              | 10.00 |

**Unsere Preise verstehen sich in sFr. und inkl. MwSt.**

# Deklaration & Info's der Lebensmittel

**Diese Lebensmittel und die hergestellten Gerichte enthalten keine:**

- Laktose/Eier/Sojabohnen/Sellerie/Sesamen/Krustentiere /Zitrusfrüchte/Senf
- Gluten (Weizen, Gerste, Hafer, Rogggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale)
- Sulfide (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO<sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter bezogen auf das genussfertige Lebensmittel

Zweifarbige  
Gemüsesuppe

Margarine laktosefrei, Pfälzer Karotten, Karotten, Lauch, Kohl, Maizena, Gemüsebouillon spezial\*, rote Linsen, Milch laktosefrei, Safran, Peterli, Salz, Pfeffer

Kartoffelpüreesuppe

Kartoffeln, Karotten, Lauch, Margarine laktosefrei, Gemüsebouillon spezial\*, Maizena, Milch laktosefrei, Salz, Pfeffer

Bunter Blattsalat

Frischer Blattsalat nach Saison

Im Dillsud pochierter  
St. Petersfisch

St. Petersfisch (NL), Gemüsebouillon spezial\*, Dill Safransauce: Milch laktosefrei, Safran, Maizena, Salz, Pfeffer, Salzkartoffeln

Gebratenes  
Pouletbrüstchen

Poulet (P), Salz, Pfeffer, Balsamicojus: Balsamico, Karotten, Lauch, Kalbfleisch, Maizena Tomatenpüree Trockenreis :Reis, Salz, Pfeffer, Margarine laktosefrei, Gemüsegarnitur Karotten, Spinat, Kohlrabi, Blumenkohl, Salz, Pfeffer

Kalbsgeschnetzeltes mit  
frischen Champignons

Kalbfleisch CH, Salz, Pfeffer, Champignons Salbeijus: Kalbfleisch, Karotten, Lauch, Balsamico, Salbei, Maizena, Salz, Pfeffer, Tomatenpüree

Kalbpaillard mit  
Blattsalat

Kalbfleisch (CH), frischer Blattsalat Kräutervinaigrette: Olivenöl, Kräuteressig, Salz, Pfeffer, Peterli, Estragon, Dill, Schnittlauch

Hausgemachte Rösti

Kartoffel, Salz, Pfeffer, Margarine laktosefrei

Knusprige Rösti  
mit saisonalem Gemüse

Kartoffel, Salz, Pfeffer, Margarine laktosefrei, Karotten, Spinat, Kohlrabi, Blumenkohl

Frischer Fruchtsalat

Ananas, Melonen, Bananen, Blaubeeren, Trauben, Zucker, Apfel-Birnensaft

Karamellierte Ananas  
mit Mangosorbet

Ananas, Zucker, Apfel-Birnensaft, Mango Sorbet

\* Gemüsebouillon spezial

Margarine lactosefrei, Lauch, Karotten, Zucchetti, Tomaten, Fenchel, Salz, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer

**Die genaue Mengenangabe und die Kochanleitung kann in einer separaten Allergenspeisekarte eingesehen werden. "en guete"**

# Gemüsebouillon

---

- 100 gr Lauch
- 100 gr Zucchini
- 100 gr Tomaten
- 100 gr Karotten
- 100 gr Fenchel
- 100 Lt. Wasser
- 5 gr Laktosefreie Margarine
- 1 Gewürzsäckli (Pfeffer, Nelke, Lorbeer)
- Salz

Alles Gemüse waschen, rüsten und in Würfel schneiden, danach in der Margarine andünsten, mit Wasser auffüllen, Gewürzsäckli begeben und mindestens 1 Std. kochen lassen.

Am Schluss mit Salz abschmecken und durch ein feines Tuch passieren.

# Zweifarbige Gemüsesuppe

---

|         |                        |  |
|---------|------------------------|--|
| 20 gr.  | Laktosefreie Margarine | Margarine aufschäumen  |
| 50 gr.. | Pfälzer Karotten       |  |
| 50 gr.  | Karotten               |  |
| 100 gr. | Lauch                  | Karotten und Lauch dünsten   |
| 100 gr. | Kohl                   |  |
| 20 gr.  | Rote Linsen            | Kohl und Linsen mitdünsten   |
| 7 dl.   | Gemüsebouillon         | Gemüse mit der Bouillon aufgiessen, die Suppe 45 Minuten kochen lassen |
| 50 gr.  | Laktosefreie Milch     | Suppe mixen und mit der Milch verfeinern                               |
| 15 gr.  | Maizena                | Suppe mit Maizena abbinden   |
|         | Salz Pfeffer           | Abschmecken  |
| 1 gr.   | Safran                 |  |
| 1 gr.   | Peterli                |  |

## Suppe in 2 Hälften teilen :

- Die eine Hälfte mit Safran einfärben
- Die andere Hälfte mit Petersilie einfärben

# Kartoffelpüreesuppe

---

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 20 gr. Laktosefreie Margarine | Margarine aufschäumen  |
| 50 gr. Pfälzer Karotten       |  |
| 150 gr. Lauch                 | Karotten und Lauch<br>dünsten  |
| 250 gr. Kartoffeln            | In Würfel schneiden und<br>mitdünsten  |
| 7 dl. Gemüsebouillon          | Gemüse mit der Bouillon<br>aufgiessen, die Suppe<br>45 Minuten kochen lassen |
| 50 gr. Laktosefreie Milch     | Suppe mixen und mit der<br>Milch verfeinern                                  |
| 15 gr. Maizena                | Suppe mit Maizena<br>abbinden  |
| Salz Pfeffer                  | Abschmecken  |

# Kräutervinaigrette

---

50 gr. Petersilie

5 gr. Basilikum

2 gr. Dill

2 gr. Estragon

5 gr. Schnittlauch

25 gr. Kräuteressig

60 gr. Olivenöl

Salz und Pfeffer

Alle Kräuter fein hacken

Kräuter mit Öl und Essig  
mischen und  
abschmecken

Vor Gebrauch gut aufrühren!!

# Salbeijus

---

|         |                         |   |
|---------|-------------------------|---|
| 5 gr.   | Olivenöl                | Olivenöl erhitzen   |
| 150 gr. | Kalbfleisch Parüren     | Parüren gut anrösten  |
| 150 gr. | Karotten                |   |
| 50 gr.  | Lauch                   | Karotten und Lauch in<br>Würfel schneiden und<br>mitrösten                    |
| 20 gr.  | Tomatenpüree            | 5 Minuten mitrösten   |
|         | Dunkler Balsamico Essig | Einen Spritzer dazugeben  |
|         | Rotwein                 | Mit Rotwein ablöschen   |
| 150 gr. | Wasser                  | Wasser begeben,<br>aufkochen und während 3<br>Stunden leicht ziehen<br>lassen |
|         |                         | Alles durch ein Sieb<br>passieren   |
| 10 gr.  | Maizena                 | Den Jus abbinden  |
| 10 gr.  | Salbei                  | Fein hacken vor dem<br>Servieren begeben.                                     |
|         | Salz und Pfeffer        | Abschmecken   |

# Balsamicojus

---

|          |                         |   |
|----------|-------------------------|---|
| 5 gr.    | Olivenöl                | Olivenöl erhitzen   |
| 150 gr.. | Kalbfleischparüren      | Parüren gut anrösten  |
| 150 gr.  | Karotten                |   |
| 50 gr.   | Lauch                   | Karotten und Lauch in<br>Würfel schneiden und<br>mitrösten                    |
| 20 gr.   | Tomatenpüree            | 5 Minuten mitrösten   |
| 50 gr    | Dunkler Balsamico Essig | Ablöschen   |
|          | Rotwein                 | Mit Rotwein ablöschen   |
| 150 gr.  | Wasser                  | Wasser begeben,<br>aufkochen und während 3<br>Stunden leicht ziehen<br>lassen |
|          |                         | Alles durch ein Sieb<br>passieren   |
| 10 gr.   | Maizena                 | Den Jus abbinden  |
| 10 gr.   | Salbei                  | Fein hacken vor dem<br>Servieren begeben.                                     |
|          | Salz und Pfeffer        | Abschmecken   |

# Mangosorbet

---

## Inhaltsstoffe:

- Wasser
- Mangofruchtmark 30% (Mangokonzentrat)
- Verdickungsmittel (E410)
- Zucker
- Stärkezucker
- Fruchtzucker
- Stabilisatoren (E410, E412, E466)
- Gelatine
- Milchproteine
- Traubenzucker
- Emulgator (E471)
- Süßungsmittel (Sorbit)
- Säuerungsmittel (E330)
- Aromen
- Farbstoffe(E104, E124)



Viel Spass