



Speiserestaurant

Familie Hösli – seit über 35 Jahren Ihre Gastgeber

Herzlich willkommen im Speiserestaurant Term Bel

Liebe Gäste

Mit Freude stellen wir Ihnen unser Speiseangebot vor und hoffen, dass Sie die eine oder andere Gaumenfreude für sich finden.

Wir legen grossen Wert auf ein ausgewogenes und im Preis-Leistungsverhältnis stimmendes Angebot.

Unsere Küche steht für eine „ehrliche“ Präsentation der Gerichte. Diese zeigen sich einfach und schnörkellos angerichtet.

„An Gueta!“ wünscht Ihnen die Familie Hösli mit dem gesamten Team

Wussten Sie.....?

April 1987	Manuela und Joos Hösli nehmen das Term Bel in Pacht
Frühjahr 1996	Das Term Bel wird von der Familie Hösli gekauft
Oktober 1998	Anbau Wintergarten wird fertiggestellt
September 2007	Sohn Alexander Hösli arbeitet im Betrieb mit
September 2008	Schwiegertochter Victoria Hösli arbeitet im Betrieb mit
Januar 2012	Victoria und Alexander Hösli übernehmen die Führung, M. und J. Hösli bleiben dem Betrieb als Mitarbeiter erhalten
Sommer 2016	Totalrenovierung des Restaurants
April 2017	Die Familie Hösli führt seit 30 Jahren das Restaurant Term Bel
September 2020	Serviceangestellte Maria feiert 30 Jahr-Jubiläum im Term Bel
April 2022	Die Familie Hösli führt seit 35 Jahren das Restaurant Term Bel

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Nachfrage gerne.

Suppen

CHF

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Mark	7.50
Gulaschsuppe	9.50
Steinpilzcrèmesuppe mit kleiner Rahmhaube	9.90

Vorspeisen

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken / 1 Dutzend	18.50
Schnecken mit Kräuterbutter überbacken / ½ Dutzend	10.50
Dünn aufgeschnittener Wildschweinrohschinken	14.50
Pilzravioli an kräftiger Sauce	15.50
Pilzschnitte mit Prosecco verfeinert	14.50

Salate

Gemischter Salat	9.90
Grüner Salat	8.00
Nüsslisalat mit Ei und Kräutercroûtons	10.90
Nüsslisalat mit lauwarm marinierten Pfifferlingen	14.50

Einfache Tellergerichte

		½ Portion
Spaghetti Bolognese	19.00	13.00
Spaghetti mit Tomatensauce	17.00	11.50
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	17.50	
Hausgemachte Burgerli an Rahmsauce mit Pommes frites	21.50	

Vegetarisch

	CHF
Golden Nuggets auf Gemüseteller Auf Weizen-Sojabasis	20.50
Quornschnitzel an Rahmsauce mit Teigwaren	22.50
Pilzravioli an kräftiger Sauce	23.50
Pilzschnitte verfeinert mit Prosecco	20.50
Gemüseteller	18.50
Spaghetti mit Tomatensauce	17.00
Herbstteller Spätzli, Blaukabis, Marroni, Rosenkohl und halbe Birne mit Preiselbeeren (Wildrahmsauce auf Wunsch)	19.90

Von der Grillplatte

		½ Portion
Schweinsschnitzel	22.50	16.00
Schweinssteak	23.50	
Rindsfilet (Filet-Steak)	43.50	
Rindshuft (Schnitzel)	29.90	
Kalbsschnitzel	35.50	25.50

Wählen Sie dazu: Pfeffersauce, Kräuterbutter oder Rahmsauce

Dazu servieren wir: Pommes frites, Reis, Teigwaren, Spätzli, Rösticroquetten oder als Fitnesssteller mit Salat oder Gemüse

Paniertes

Schweinsschnitzel paniert	22.50	16.00
Schweins-Cordon Bleu	24.50	
Schweins-Cordon Bleu „fort“	27.00	
Kalbsschnitzel paniert	35.50	25.50
Kalbs-Cordon Bleu	37.50	

Dazu servieren wir: Pommes frites, Reis, Teigwaren, Spätzli, Rösticroquetten oder als Fitnesssteller mit Salat oder Gemüse

Kinder-Teller : Schnitzel paniert Pommes frites	11.50
Poulet Nuggets Pommes frites	11.50
Burgerli an Rahmsauce Pommes frites	11.50

Portion Pommes frites	7.50	6.00
-----------------------	------	------

Kalte Speisen (Nachmittagskarte)

Bündnerteller	21.00
Rohschinkenteller	21.00
Bündnerfleischteller	25.00
Wurstsalat garniert	17.00
Wurst - Käsesalat garniert	18.50
Thonsalat garniert	17.00
Wurstsalat einfach	9.50
Wurstkäsesalat einfach	10.50
Salatteller	16.00
Gemischter Salat	9.90
Grüner Salat	8.00
Nüsslisalat mit Felsberger Ei und Kräutercroûtons	10.90

Sandwiches

Käse	5.70
Kochschinken	5.70
Salami	5.70
Rohschinken	6.70
Bündnerfleisch	7.90

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch / Kalbfleisch
Rindsfleisch
Brot

Schweiz
Schweiz / Irland
Schweiz

TermBel

Speiserestaurant

www.termbel.ch