

seit 1990 35. Jahrgang

HÄX-ZEITUNG

Peter Stünzi
 Restaurant Häxehüüsli
 Heideweg 2
 4153 Reinach

0041 61 711 99 91
 hexenhaus.bl@bluewin.ch
 www.haex.ch



Liebe Gäste
 Wenn einer 1971, mit nur gerade 21 Jahren sein erstes Restaurant (in Winterthur) eröffnet, dann ist er ein Spinner, oder überzeugt von seinem Tun!
 Ich war beides...
 Wenn einer mit 23 Jahren als Zürcher das "alte Stöckli" in Basel übernimmt, dann... ist er auch beides!

Und wenn einer im Wald bei Reinach eine Waldhütte übernimmt, einen Weinanbau anlegt, unzählige Bäume anpflanzt und Lastwagenweise Mergel für die Gartengestaltung heranfahren lässt, ist er beides!

Und wenn dieser Typ mit 74/75 Jahren immer noch Freude an seinem Beruf hat – dann ist er wohl nicht ganz dicht...

Macht nichts, denn ich liebe meine Gäste, meinen Betrieb und meine fleissigen Mitarbeiter.
 Und wenn Sie sich bei uns aus dem Alltag zurückziehen können und Ihre Sorgen vergessen, ja, dann bin ich glücklich

ganz herzlich Peter Stünzi

Der Weg zu uns:

Mit dem Auto:

Verlassen Sie die Autobahn bei der Ausfahrt "Reinach Nord" (!), dann folgen Sie den Wegweisern Richtung Camping-Platz. Der erste Parkplatz im Wald gehört zum Häxehüüsli.

Mit der Strassenbahn:

Benützen Sie die Linie 11. Steigen Sie bei der Station Surbaum aus.

Nun folgen Sie der Tramlinie, zu Fuss noch ein Stück (300 m) Richtung Reinach.

Beim Lichtsignal überqueren Sie die Strasse und folgen Sie den Wegweisern zum Camping. Nach 7 Minuten sind Sie im Häxehüüsli



Achtung:
 wir haben uns verpflichtet an Jugendliche unter 18 Jahren keinen Alkohol auszuschenken. !

Achtung!

Bitte beachten Sie die aktuellen Öffnungszeiten in unserer Website. Die schwierigen Zeiten erlauben mir nicht, mich für das ganze Jahr festzulegen.

Übrigens: für grössere Gruppen öffnen wir auch an geschlossenen Tagen.

Märchenland und Oase

1990 habe ich meine eigene Vorstellung von einem Märchenland erschaffen. Ich bin stolz darauf, wenn Sie sich hier für ein paar Stunden, wie im Urlaub fühlen können.



Auch das ist Häxehüüsli

- Brille vergessen? Wir haben Lesebrillen!
- Reste im Teller? Wir packen sie gerne ein!
- Es ist kühl? Wir haben Wolldecken!

Und: Falls Sie kein Deutsch verstehen, wir haben diverse Übersetzungen in viele Sprachen, fragen Sie uns!

Bezahlen

Natürlich dürfen Sie bei uns auch mit Geld bezahlen. Daneben akzeptieren wir alle üblichen elektronischen Bezahlungsmöglichkeiten inklusive Twint.

Essen auf Rechnung geht leider nicht mehr, da ein Kleinbetrieb diese Beträge nicht über Monate ausstehend lassen kann.

Vielen Dank für Ihr Verständnis



HÄX-ZEITUNG

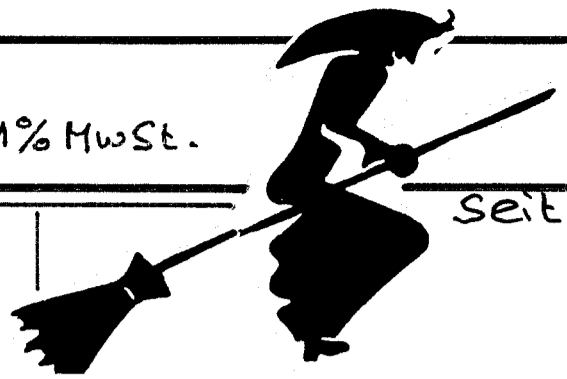
Speisekarte
alle Preise incl. 8,1% MwSt.

Seite 2

Vorspeisen und Salate

| | |
|---|-----------|
| Flädli-Suppe | Fr. 8.80 |
| Kokossuppe | Fr. 9.80 |
| Rosmarin-Crème-Suppe (Eine Hausspezialität) | Fr. 10.- |
| Knoblauchbrot (Ein Hit seit 34 Jahren) | Fr. 10.- |
| Currybrot | Fr. 10.- |
| Grill-Crevetten (mit Schale) | Fr. 13.50 |
| Lachs-Frühlingsrolle | Fr. 13.50 |

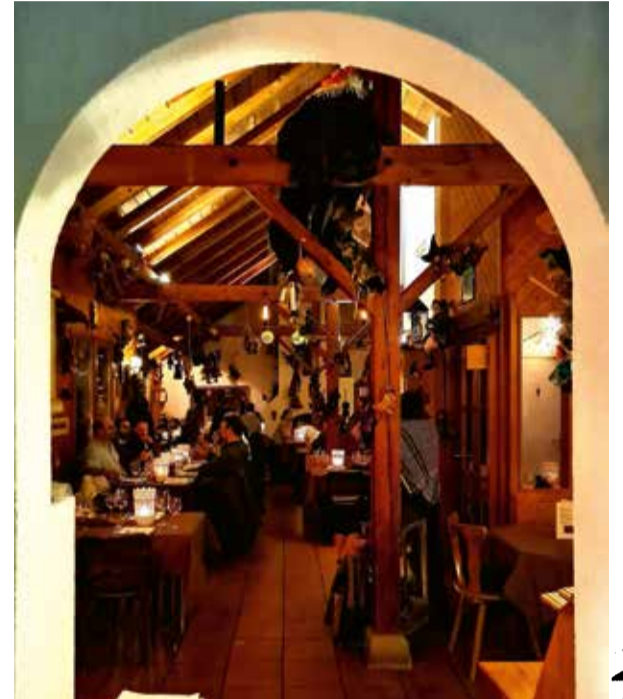
Wichtig!!
Melden Sie Allergien!



| | |
|--------------------|----------|
| Mini-Mischsalat | Fr. 7.50 |
| Grüner Salat | Fr. 8.- |
| Gemischter Salat | Fr. 10.- |
| Tomaten-Mozzarella | Fr. 12.- |

Die kostengünstigen Hauptgerichte:

| | |
|---|-----------|
| Salatteller | Fr. 17.50 |
| Salatteller mit Huhn | Fr. 24.50 |
| Salatteller mit Crevetten | Fr. 24.50 |
| Häxestroh (panierte Schweinefleischstreifen mit Pommes-frites und Mayonnaise) | Fr. 29.50 |
| Schweinefleisch-Spiess 150gr an Thai-Currysauce | Fr. 29.50 |
| Schweinefleisch-Spiess Cafe de Paris 150gr Beilage nach Wahl | Fr. 29.50 |
| Pouletspiess (120gr) an Kokossauce Beilage nach Wahl | Fr. 29.50 |
| Rindsgulasspiess "Budapest" Beilage nach Wahl | Fr. 29.50 |
| Cevapcici-Spiess "Pristina" Beilage nach Wahl | Fr. 29.50 |
| Rind-Hackfleischspiess "Istanbul" Beilage nach Wahl | Fr. 29.50 |
| Lachspiessli 110gr mit Sesam | Fr. 29.50 |



HÄXEHÜUSLI



Schwierige Zeiten...

Krieg, Inflation und Zukunftsängste machen uns das Leben schwer.

Auch wir kämpfen mit massiv steigenden Preisen beim Einkauf, im Unterhalt, Gebühren und Energie. Um Ihnen die Möglichkeit zu geben, bei uns trotzdem Gerichte unter 30.-Fr. zu finden, habe ich obige Speisen hinzugefügt.

Gleichzeitig möchte ich daran erinnern, dass wir, einmal pro Woche, einen Tisch für Mittellose anbieten. Dies geschieht ganz diskret und am liebsten vermittelt durch eine Organisation.

Ein Appell an Sie:

Geben wir diesen Mitmenschen einfach ein wenig Respekt, danke.

Namibia, Durban, Istanbul?

Warum diese Namen? Auf meinen Reisen habe ich entdeckt, dass Grillspiesse in allen Kontinenten gemacht werden.

Die Herstellung, die Gewürze und Saucen unterscheiden sich allerdings.

Ich begann diese Rezepte zu sammeln.

Dabei waren Luxusküchen (Costa Rica) ebenso spannend wie die Küche auf einem Fahrradanhänger in Bangkok.

Unvergesslich ist auch die Köchin in Namibia, deren Gesang man bis auf die Strasse hörte.

Gerne entführe ich Sie mit dieser Karte durch die Welt...



Wir lieben es romantisch



2013
Namibia

"Reisende sollen die Augen aufreissen - nicht das Maul" (aus Namibia)

Spieß-Spezialitäten aus allen Kontinenten:

Kinderteller: (bis 12 Jahre)
Pouletspieß, Pommes-frites, Mayo Fr. 17.-

Hier ist alles aufgespießt



Poulet / Huhn

| | | klein | |
|--------------|--|-----------|----------|
| | | 130 gr | 250 gr |
| Satay | an Erdnussauce mit Honig mariniert, Malaysia | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| Gran Canaria | mit Peperoni, Curry, Banane, Rahm | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| Bangkok | Soya und Honig mit pikanten Saucen | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| Trinidad | im Rum-Fond, Ananas und Rahm | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| Morcote | an Steinpilz-Rahmsauce, Tessin | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| New York | mit Roquefort-Rahmsauce, USA | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| Ko Samui | Thayländisch, Süss/sauer, etwas Pikant | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| Wien | Paniert, mit Mayonnaise | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |
| Singapur | in einer pikanten Curry-Gewürz-Bouillon | Fr. 29.50 | Fr. 37.- |

Rindfleisch

| | | |
|-------------|--|-----------|
| Perth | an spezieller Tomaten-Hotsauce, Australien | Fr. 43.50 |
| San Vittore | an Senf-Rahmsauce, Mesolcino | Fr. 43.50 |
| Dijon | mit einer Estragon-Buttersauce, Frankreich | Fr. 43.50 |
| Uxmal | leicht pikant, Chili-Koriandersauce, Mexico | Fr. 43.50 |
| Mendrisio | bedeckt mit Rucola und Parmesan spänen, Tessin | Fr. 43.50 |
| Espetada | im Knoblauch mariniert, Lorbeer, Madeira | Fr. 43.50 |

Schweinefleisch

| | | |
|------------|--|----------|
| Venezia | mit Zwiebeln, Rohschinken, Salbei | Fr. 38.- |
| Seealpsee | mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken | Fr. 38.- |
| Versailles | an einer Butter-Zitronensauce | Fr. 38.- |
| Namibia | Umwickelter Spieß mit Brät und Schweineschnitzel | Fr. 38.- |

Lammfleisch

| | | |
|----------------|--|-----------|
| Saint Tropez | an Pernod-Sauce (Änis) | Fr. 41.20 |
| Mbabane | an Curry-Lauchsauce (Swaziland) | Fr. 41.20 |
| Nort-sur-Erdre | (Lamm-Kotelett) Peperoni, Kräutern, Zwiebeln | Fr. 41.20 |

Vegetarisch

| | | |
|-----------|---------------------------------------|-----------|
| Worb | Gemüsespiess, Apfel, Spiegelei | Fr. 27.50 |
| Häxehüslü | Panierten Weichkäse auf Tomatensauce | Fr. 29.50 |
| Rialto | Tortellini-Spiess an Rahmsauce | Fr. 29.50 |
| Mauritius | Früchte-Spiess an Currysauce | Fr. 27.50 |
| Uiamala | Capuns-Spiess, Tomatensauce, Parmesan | Fr. 30.- |

Fische / Crevettes.

| | | |
|----------------|--|-----------|
| Tobago | Lachs-Heilbuttspiess, Butter-Curry Crème, Crêpe | Fr. 40.50 |
| Costa Rica | Lachs-Heilbuttspiess, Olivenöl, Nüsse, Körner | Fr. 40.50 |
| Hongkong | Lachs-Heilbuttspiess, Ingwer-Sambal-Sud | Fr. 40.50 |
| Kopenhagen | Salm, Spinat, Jogurt-Sauce | Fr. 40.50 |
| Doubs | Forelle ganz, Kräuter, Zwiebel, Café de Paris | Fr. 40.50 |
| Tanarata | Forelle ganz, Kokossauce, Malaysia | Fr. 40.50 |
| Stein am Rhein | Eglispiess im Biersteig, Mayonnaise | Fr. 35.- |
| Aberdeen | * Crevettespiess, Currysauce | Fr. 41.- |
| St. Malo | * Crevettespiess, Zwiebeln, Champignons, Kräuter | Fr. 41.- |
| Svakopmund | Riesencrevetten in Schale, Knoblauch, Ananas | Fr. 42.50 |

Diverse

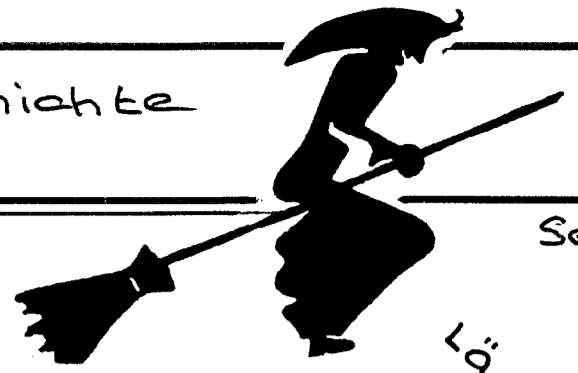
| | | |
|----------|---|-----------|
| Durban | Rind+Crevettespiess, Surf and Turf, Südafrika | Fr. 43.50 |
| Uluru | Känguru, Honig-Balsamico Sauce, Australien | Fr. 38.80 |
| Andeer | Hirschspieß an Pfefferrahmsauce | Fr. 43.50 |
| Sofia | Kalb- und Rindspieß an Steinpilzsauce | Fr. 43.50 |
| Paris | Kalb- und Rindspieß, Champignon, Zwiebel, Café de Paris | Fr. 43.50 |
| Bergerac | Kalbspieß Cognacsauce | Fr. 43.50 |

Beilagen (im Preis inbegriffen, 2. Beilage + 4.50)

Reis, Nudeln, Spätzli, Pommes-Frites, Gemüse
Rosmarinkartoffeln, Pommes-Croquettes

* Hier sind halbe Portionen möglich: Fr. 31.-





Das süsse Ende:

| | | |
|------------------------|-----|-------|
| Hausgemacht: | | |
| Orangenparfait | Fr. | 11.50 |
| Amarettoparfait | Fr. | 11.50 |
| Rumparfait | Fr. | 11.50 |
| Caramelköppli | Fr. | 10.- |
| Apfelküechli | Fr. | 10.- |
| Bananen-Frühlingsrolle | Fr. | 11.- |



Für die, die nur etwas zum Naschen wollen: Fr. 9.50
Espresso mit Mini-Eierlikör-Parfait

Apfelstrudel:

| | | |
|--------------------|-----|------|
| • mit Rahm | Fr. | 13.- |
| • mit Vanillesce. | Fr. | 14.- |
| • mit Vanilleglace | Fr. | 14.- |
| • Nature | Fr. | 11.- |

| | | |
|------------------------------|-----|-------|
| Meringue mit Rahm | Fr. | 9.50 |
| Meringue mit Glace | Fr. | 11.- |
| Bananensplitt | Fr. | 12.80 |
| Sorbet Campari | Fr. | 11.50 |
| Blätterteig mit Vanilleglace | Fr. | 12.- |

Glace-Sorten:

| | | |
|-----------------------------------|-------------------|------|
| Vanille, Erdbeer, Citrus, Schoggi | je Kugel: Fr. | |
| Zwetschgen, Caramel, Pistache | + • mit Rahm Fr. | 1.60 |
| | + • mit Likör Fr. | 3.50 |

Coupe Dänemark: 1 Kugel Fr. 2 Kugel Fr.

Lächeln ist ansteckend



Kennen Sie die Geschichte vom hässlichen Entlein?

Seit vielen Jahrzehnten stand die alte Hütte am Rand der Reinacherheide. Sie wurde, weg vom Dorf, als Hühnerfarm gebaut. Während den Weltkrieg Jahren benutzte man den Schopf als Munitionsdepot.

Immer auffälliger wurde es als Naturschutzhütte, als Wochenendkneipe und als Pizzeria gebraucht. 1990 wurde ein Pächter gesucht. Obwohl ich ausgelacht wurde, entdeckte ich das Potential dieses Platzes.

Ich packte Pickel und Schaufel, baute einen Weiher und pflanzte rund 600 Bäume und Sträucher. Mit Hilfe der Natur entstand eine Oase!



1991



2024

Das Wichtigste am Schluss

Seit vielen Jahren begleiten mich meine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen auf der Reise durch die Zeit im Häxehüüsli.

Froh und dankbar bin ich, dass wir zusammen die Pandemie, Krisen und Inflation gemeistert haben.

Glauben Sie mir: Hier wird strengste körperliche und mentale Arbeit geleistet.

Die Arbeit geht bis spät in die Nacht, es ist heiss und anstrengend in der Küche, es ist hektisch im Service und dabei müssen die Mitarbeiter ihre Sorgen oft hinter einem Lächeln verbergen



Aber - wir alle lieben diesen Beruf mit Menschen.

Deswegen:

Vielen Dank, liebe Mitarbeiter, ich bin stolz auf jedes Einzelne!