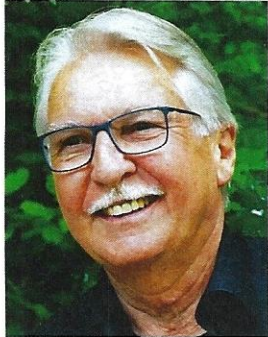


HÄX-ZEITUNG 2022

Peter Stünzi
Restaurant Häxehüüsli
Heideweg 2
4153 Reinach BL

www.haex.ch
061 711 99 91
hexenhaus.bl@bluewin.ch

Seit 1890
32. Jahrgang
zum mitnehmen



Liebe Gäste!

Wenn einer 1971, mit nur gerade 21 Jahren ein Restaurant eröffnet, dann ist er ein Spinner oder überzeugt von seinem Tun! Ich war beides... Wenn einer mit 72/73 Jahren seinen Lebens- traum immer noch

lebt, ist er ein Spinner oder überzeugt von seinem Tun! Ich bin beides... Und wenn ich morgen tot umfalle, dann war ich - richtig - bis zuletzt ein Spinner und überzeugt, dass es gut war!!

Ich wünsche Ihnen, im Häxehüüsli, das ich 1990 "erfunden" hatte, einen wunder- schönen Aufenthalt.

Ich versichere Ihnen, dass wir alle unsere Gäste gerne bedienen und unseren Beruf lieben.

Es kann passieren, dass wir mal Fehler machen. Bitte sagen Sie uns das direkt, damit wir die Sache in Ordnung bringen können.

Es schmerzt jeweils, wenn wir im Internet lesen müssen, dass Sie nicht zufrieden waren.

Wenn Sie hier entspannen können, und zufrieden heim gehen, sind wir glücklich

ganz herzlich Peter Stünzi

Achtung! An Jugendliche unter 18 Jahren schenken wir keinen Alkohol aus.



Der Weg zu uns:

Verlassen Sie die Autobahn bei der Ausfahrt Reinach Nord (!), dann folgen Sie den Wegweisern mit dem Signet vom Campingplatz. Der erste Parkplatz im Wald gehört zu uns.

Mit dem Tram benützen Sie die Linie 11. Steigen Sie bei der Station Sunbaum aus.

Nun folgen Sie der Tramlinie, zu Fuss, noch ein Stück Richtung Reinach. Beim Lichtsignal überqueren Sie die Hauptstrasse und folgen den Wegweisern zum Campingplatz. Ca. 7 Minuten, und Sie sind bei uns.



Öffnungs-zeiten:

Montag	: Geschlossen
Dienstag	: 11:30-14:30 + 17:00-23:00
Mittwoch	: 11:30-14:30 + 17:00-23:00
Donnerstag	: 11:30-14:30 + 17:00-23:00
Freitag	: 11:30-14:30 + 17:00-23:00
Samstag	: 17:00-23:00
Sonntag	: 11:30 - 20:00

Achtung: In den Wintermonaten kann es sein, (Januar bis März), dass erst am Abend geöffnet ist.



Märchenland und Oase

1990 habe ich hier meine eigene Vorstellung von einem Märchenland erschaffen.

Ich bin stolz, dass ich Ihnen ein paar Stunden Urlaub vermitteln darf.



Auch das ist Häxehüüsli!

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

Und - falls Sie kein Deutsch verstehen, kriegen Sie Übersetzungen in den Sprachen:

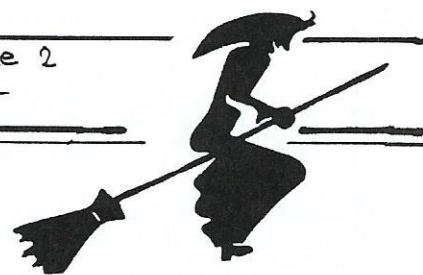
Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Spanisch, Japanisch und in Blindenschrift

Bezahlen können Sie mit:

EC, Maestro, Eurocard, Mastercard, Lunchcard, Postcard, Visa, Amexco

Essen auf Rechnung geht leider nicht.





Vorspeisen und Salate:

Flädli-suppe	Fr. 8.30	Mini-Mischsalat	Fr. 5.50
Kokossuppe	Fr. 9.30	Grüner Salat	Fr. 7.80
Rosmarinsuppe	Fr. 9.30	Gemischter Salat	Fr. 8.80
Knoblauchbrot	Fr. 9.80	Tomaten-Mozzarella	Fr. 12.-
Currybrot	Fr. 9.80		
Grill-Crevetten	Fr. 12.30		
Lachs-Frühlingsrolle	Fr. 11.30		

Kinderspiess: (bis 12 Jahre)
1/2 Poulet, P.-frites, Mayo 15.50

Liebe Gäste,
Krieg, Energiepreise und
Inflation zwingen zum Sparen.
Aus diesem Grund habe ich
neu die Rubrik "Kostengünstig"
geschaffen.
Ich hoffe, so ein wenig zur
Entlastung des Budgets
beitragen.

Die Kostengünstigen Hauptgerichte:

Salatteller	Fr. 15.80
Salatteller mit Huhn	Fr. 20.30
Salatteller mit Crevetten	Fr. 21.80
Häxestroh (Panierter Schweinefleischstreifen) mit Pommes-frites	Fr. 21.50
Kalbspiessli (100gr) Café de Paris mit Pommes-frites	Fr. 25.50
Pangasius-Spiess (100gr) mit Sesam Beilage nach Wahl	Fr. 21.50
Pouletspiess mit Kokossauce Beilage nach Wahl	Fr. 25.50
Rinds-Gulaschspiess "Budapest" Beilage nach Wahl	Fr. 25.50
Cebapici-Spiess "Pristina" (Lamm Hackfleisch) Beilage nach Wahl	Fr. 25.50
Rind-Hackfleischspiess "Istanbul" Beilage nach Wahl	Fr. 25.50

Gleichzeitig erinnere ich
daran, dass die Aktion:
"Vergiss den Kummer ein
paar Stunden"
weiterhin aktuell ist.
Mittellosen Mitmenschen
offenieren wir pro Woche
einen Tisch gratis.
Diese Reservierungen sollten
über Drittpersonen oder
Institutionen erfolgen.
(Absolut diskret!!)
Ich freue mich sehr ein
bisschen Glück zu geben.
Petra

Und hier unsere Spiess-karte:

Poulet 250gr:

Satay	Pouletspiesschen an Erdnussauce	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Gran Canaria	Pouletspiess, Peperoni, Curry, Banane, Rahm	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Bangkok	Pouletspiess, Soya, Honig mit pikanten Saucen	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Soave	Pouletspiess, Tomatensauce, Speck, Kräuter	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Trinidad	Pouletspiess, Rum, Ananas, Rahm	Fr. 34.-	Fr. 25.50
New York	Pouletspiess, Roquefort Sauce	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Ko Samui	Pouletspiess, Sweet and Sour	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Singapur	Pouletspiess in Curry-Gewürz Bouillon	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Wien	Pouletspiess paniert	Fr. 34.-	Fr. 25.50
Kuala Lumpur	Pouletspiess an pikanter Currybutter	Fr. 34.-	Fr. 25.50

Kleine Portion
nur bei Poulet
möglich:

Rindfleisch min. 210gr. (je nach Einkauf Huft, Filetspitz, Entrecôte)

Perth	Rindspiess, Tomaten-Hotsauce, Kräuterbutter, Australien	Fr. 39.80
San Vittore	Rindspiess, Senfsauce, Rahm, Südl. Graubünden	Fr. 39.80
Dijon	Rindspiess, Estragon-Buttersauce, Frankreich	Fr. 39.80
Uxmal	Rindspiess, Chili-Koriandersauce, Mexiko	Fr. 39.80
Mendrisio	Rindspiess, Rucola und Parmesanpane, Tessin	Fr. 39.80
Espetada	Rindspiess, Lorbeer, Knoblauch, Madeira	Fr. 39.80

Schweinefleisch, min 210gr

Venezia	Schweinefleisch, Rohschinken, Salbei	Fr. 35.50
Seealpsee	Schweinefleisch, Zwiebel, Speck, mit Käse überbacken	Fr. 35.50
Versailles	Schweinefleisch, Zitronen-Buttersauce	Fr. 35.50
Namibia	Schweinefleisch gewickelt mit Joghurt-Sauce	Fr. 35.50

Diverse Spezial, min. 200gr

Durban	Entrecôte-Crevettenspiess, surf and turf, Südafrika	Fr. 39.80
Cape Tribulation	Krokodil, Curry-Knoblauchsauce	Fr. 39.80
Uluru	Känguru, Honig-Balsamico Sauce, Australien	Fr. 35.50
Bergerac	Kalbspiess an Cognacsauce, Frankreich	Fr. 38.-
Andeer	Hirschspiess an Pfefferrahmsauce, Graubünden	Fr. 39.80
Sofia	Kalb-Rindfleischspiess an Steinpilzsauce, Bulgarien	Fr. 39.-
Paris	Kalb-Rindfleischspiess, Champignons, Café de Paris	Fr. 39.-
Sesfontain	Zebra spiess, Knoblauchbutter, Nüsse, Namibia	Fr. 40.-





Namibia, Durban, Ukmal, Costa Rica...

Warum diese Namen? Auf meinen Reisen durch alle Kontinente, habe ich entdeckt, dass Grillspiesse eigentlich überall gemacht werden.

Die Herstellung, die Gewürze und die Saucen unterscheiden sich allerdings. Ich habe diese Gerichte regelrecht gesammelt. Dabei waren Luxusküchen (Costa Rica) ebenso wichtig wie die Strassenköchin in Bangkok, die mit dem Fahrradanhänger, ihre Küche, durch die Stadt fuhr.

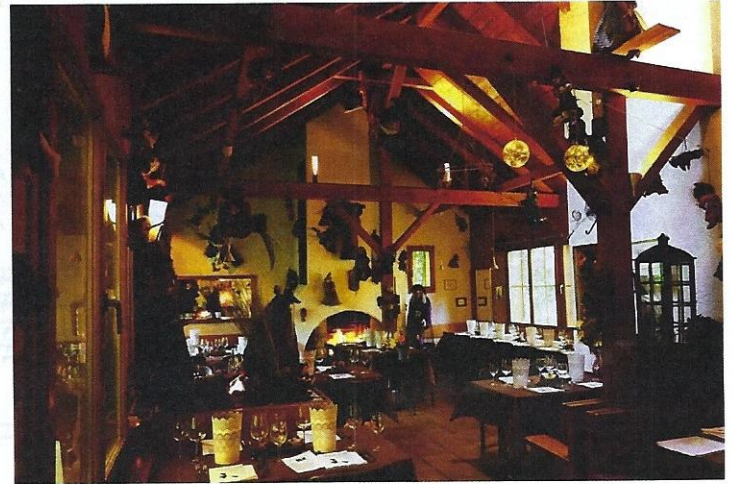
Unvergesslich auch, die Köchin aus Namibia, deren Gesang man jeweils bis auf die Strasse hörte.

Gerne entführe ich Sie in diese fernen Länder.

Und wenn ich gerade Zeit habe, plaudere ich mit Ihnen, gerne über die Welt,

**REISENDE SOLLEN DIE AUGEN
AUFREISSEN UND NICHT DAS MAUL**
(Afrikanisches Sprichwort)

Im Garten, aber auch Innen -
An Romantik fehlt es im Häxehüusli nicht!



Fortsetzung Spiesskarte...

Lammfleisch min. 210gr

Nort-sur-Erdre	Lammkotelett-Spiess, Peperoni, Kräuter, Zwiebeln	Fr. 38.50
Mbabane	Lammfiletspiess, Currylauchsauc, Swaziland	Fr. 38.50
Cape Town	Lammfiletspiess in Zwiebelbouillon, Südafrika	Fr. 38.50
Saint Tropez	Lammfiletspiess, Pernotsauce, Frankreich	Fr. 38.50

Vegetarisch

worb	Gemüsespiess, Apfel, Ei	Fr. 24.50
Häxehüusli	Panierter Weichkäsespiess auf Kartoffelgratin	Fr. 26.50
Rialto	Veg. Tortellinispiess, Italien	Fr. 26.50
Mauritius	Früchtespiess an Currysauce	Fr. 24.50
Viamala	Capuns, Tomatensauce, Mangold, (Bündnerland)	Fr. 24.50

Fische und Crevetten, min. 230gr

Tobago	Pangasius, Currybittersauce, Karibik	Fr. 37.90
Hongkong	Pangasius, pikante Ingwerbouillon, China	Fr. 37.90
Costa Rica	Pangasius, Olivenöl, Kerne und Nüsse	Fr. 37.90
Hauai	Pangasius, Pfeffer-Buttersauce, Hawaii	Fr. 37.90
Kopenhagen	Salmspiess, Spinat, Joghurtsauce, Dänemark	Fr. 37.90
Basel	Salmspiess, Weisswein, Champignons, Zwiebeln	Fr. 37.90
Doubs	Forelle ganz am Spiess, Kräutersauce, Zwiebeln	Fr. 33.50
Tanaratha	Forelle ganz am Spiess, Curry-kekossauce, Malaysia	Fr. 33.50
Stein am Rhein	Eglispiess im Bierbelg, Mayonnaise	Fr. 33.50
Aberdeen	Crevettenspiess, Currysauce, Hongkong	Fr. 29.-
St. Malo	Crevettenspiess, Zwiebeln, Champignons, Kräuter	Fr. 39.-
Svakopmund	Riesencrevetten im Schale, Knoblauch, Ananas, Namibia	Fr. 39.50

Beilagen: im Preis inbegriffen: (2. Beilage + Fr. 3.50)

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

Suplement:

Gerne dürfen Sie von der Beilage, die Sie bestellt hatten einen Nachschlag erhalten. (Ausgenommen kleine Portionen und "die kostengünstigen")

Reste:

Bitte lassen Sie sich doch die Reste einpacken.





Das süsse Ende:

Hausgemacht:

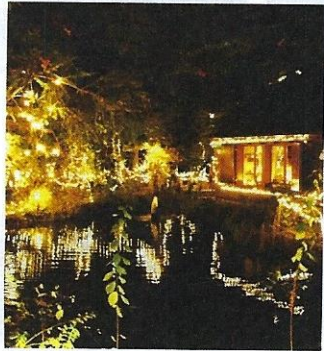
Orangenparfait	Fr. 10.90
Amarettoparfait	Fr. 10.90
Rumparfait	Fr. 10.90
Caramelköppli	Fr. 9.80
Bananen-Frühlingstorte	Fr. 9.80
Apfelküechli	Fr. 9.50

Glace-Sorten:

Vanille, Erdbeeren, Citrus	3.
Schoggi, Mocca, Zwetschg	
Pistache, Caramel	
je Kugel Fr.	4.50
mit Rahm +	Fr. 1.60
mit Likör +	Fr. 3.50

Coupe Dänemark:

1 Kugel Fr.	7.20
2 Kugel Fr.	13.-

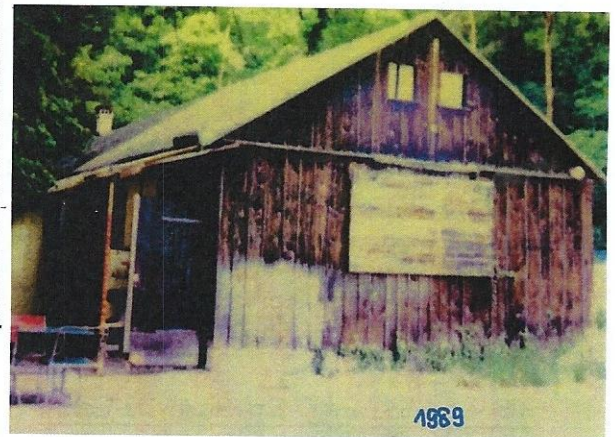


und weiter...:

Apfelstrudel	
- nature	Fr. 9.80
- mit Rahm	Fr. 10.20
- mit Glace	Fr. 12.20
- mit Sauce	Fr. 12.20

Heringue mit Rahm	Fr. 8.80
Heringue Glace	Fr. 11.-
Bananensplitt	Fr. 12.30
Sorbet Campani	Fr. 10.-

Blätterteig	
mit Vanilleglace	Fr. 10.80



Kennen Sie die Geschichte vom hässlichen Entlein?

Seit vielen Jahrzehnten stand die alte Hütte am Rand der Reinacherheide. Sie wurde weg vom Dorf Reinach als Hühnerfarm gebraucht. In den Weltkrieg, benutzte man den Schopf, als Munitions-Depot.

Immer baufälliger wurde es, als Naturschutzhütte, als Wochenendbeizli und als Pizzeria verwendet. 1990 wurde ein Pächter gesucht. Sofort erkannte ich, dass dieser Ort, diese verwahrloste Einöde, viel Potential hatte. Ab jetzt war ich, Jahr für Jahr, am Schaufeln, Graben und Pflanzen. Zuerst baute ich den Weihen, dann setzte ich gegen 600 Bäume und Sträucher. Es wurde zu einer grünen Oase im Wald, auf die ich schon etwas stolz bin. Da ich ausserdem alle Kontinente bereist hatte, (und dabei dauernd mit den Augen gestohlen hatte) ist ein Original entstanden, in dem ich bis heute, mit Leidenschaft am Warten bin...



Das Wichtigste am Schluss!

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

Froh und voller Dankbarkeit bin ich, dass ich meine Belegschaft, auch durch die Pandemie, behalten konnte.

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 versuchen alle noch ein Lächeln zu haben.

Aber - wir Alle lieben den Beruf mit Menschen!



Deswegen:

Herzlichen Dank, liebe Mitarbeiter, Ihr gestaltet das Häxehüusli!!!

