

Zum Apéro

Cüpli Prosecco, Selezione Felini Millesimato, Veneto Fr. 10.50

Eigenschaften und Herkunft

Die Traubensorte Glera, frisch, feine Perlage, Flora, Steinobst, Zitrus

Dieser erstklassige Jahrgangs-Prosecco von Fellini passt perfekt zu allen Arten von abwechslungsreichen Apéros und einladenden Vorspeisen. Lebendig, jugendlich, unbeschwert, erfrischend.

Zum Auftakt oder einfach zu einem Gläschen Wein

Parmesanmöckli, Oliven, und Muotathaler Urwaldrohschinken Portion Fr. 13.50

saisonal regional frisch

Hausgemachtes ist Trumpf

wenn immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der Region und der Schweiz.

Menus

Crevettencocktail* Calipso

an Cocktailsauce mit Cognac, Brioche - Toast und Butter

oder

Frühlingssalat

Brüggli Lachsforellenstreifen und Spargeln mit buntem Salat an Bärlauchdressing

oder

Gemischter Salat

knackige Salate, Bauernhof - Ei und Kernen

oder

Spargelcrèmesuppe

einfach himmlisch

Menu 1 Komplett Fr. 62.00 nur Hauptgang Fr. 39.00

Zarte Schweinsfiletmédailles an Cognacsauce mit frischen und flambierten Morcheln

Buntes Gemüse, Tagliatelle

Menu 2 Komplett Fr. 51.00 nur Hauptgang Fr. 28.00

Spargelravioli mit Höfner Bärlauchpesto und gehobeltem Parmesan

Garniert mit Cherrytomätli

Menu 3 Komplett Fr. 62.00 nur Hauptgang Fr. 39.00

Felchenfilets vom Zürichsee, gebraten mit Kräutern an Hollandaise - Sauce

Spargeln und Salzkartoffeln

Sorbet Trio mit Früchten

oder

Coupe Romanoff

oder

Toblerone Schokoladenmousse mit Früchten und Rahm

Salate

Gemischter Salat Fr. 10.50

knackige Salate, Bauernhof - Ei und Kernen

Blattsalat Fr. 9.00

verschiedene Blattsalate mit Kernen, Tomätli und Radisli

Schüsselsalat, Fr. 8.00

Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Radisli und Kernen

Crevettenspiessli gilliert mit Thaichillidip Fr. 16.50

Dazu bunter Salatstrausse

Frühlingssalat Fr. 17.50

Brüggli Lachsforellenstreifen und Spargeln mit buntem Salat an Bärlauchdressing

Nüsslisalat nach Bauer Art Fr. 14.50

mit gebratenen Speck- und Brioche - Toastwürfeli

Nüsslisalat Mimosa Fr. 13.50

mit gehacktem Bauernhof - Ei

Wählen Sie Ihre Lieblingssalatsauce:

Huussauce, Italiennesauce, Orangen-Balsamico oder Hibiscus-Chilli Dressing

Kalte Vorspeisen

Fischtrilogie Fr. 22.50

Lachsforellentatar, geräuchte Sattler Forellenfilet und gebackenes Eglifilet, fein garniert, dazu Brioche - Toast und Butter

Crevettencocktail* Calipso Fr. 16.50

An Cocktailsauce mit Cognac, Brioche - Toast und Butter

Hausgemachtes Lachsforellentatar von der Brüggli Forellenzucht Fr. 23.50

mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Brioche - Toast und Butter

Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan Fr. 19.50

serviert mit griechischem Olivenöl, Kapern, Rucola und Zwiebelringen

Beeftatar vom Muotathal nach Hausart Fr. 19.50

mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Brioche - Toast und Butter

Warme Vorspeisen

Weisser und grüner Spargel, dazu feine Hollandaise-Sauce Fr. 17.50

Spargelcrèmesuppe, einfach himmlisch Fr. 9.80

Flädli-suppe Fr. 9.00

Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli

Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung Fr. 12.50

mit Thaichilli und Springroll Sauce

Premium Black Tiger Riesencrevetten Fr. 23.00

mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Rahm

Hausspezialitäten

Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

Château Briand Fr. 66.00

Mit 170 g Swiss Prime Rindfilet am Stück gebraten, tranchiert, in einem Gang serviert, begleitet mit Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller oder eine feine Saisonsuppe

Fondue Chinoise nach Hausart Fr. 49.50 à discretion Fr. 64.50

Mit 170 g handgeschnittenem Weiderind-, Kalb und Pouletfleisch

Weiderind, Kalb und Pouletfleisch pro weitere 100 g Fr. 8.50

Weiderind- und Kalbfleisch pro weitere 100 g Fr. 10.50

Pouletfleisch pro weitere 100 g Fr. 6.50

Kräftige Bouillon, dazu feine hausgemachte Tatar-, Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Béarnaise und Pfeffersauce, Früchte und Garnituren, Basmatireis und Pommes frites

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller

Jeweils Sonntag's ab 17.00 Uhr offerieren wir Ihnen bei den Fondues à discretion ein Dessert Surprise

Fondue Bourguignonne nach Hausart Fr. 55.50 à discretion Fr. 69.50

Mit 170 g handgeschnittenem Weiderind und Kalbfleisch

Weiderind und Kalbfleisch pro weitere 100 g Fr. 10.50

Mit Raps High Oleic Öl, dazu feine hausgemachte Tatar-, Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Béarnaise und Pfeffersauce, Früchte und Garnituren, Basmatireis und Pommes frites

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller

Aus Sicherheitsgründen kann das Fondue Bourguignonne im Saal nicht serviert werden.

Käsefondue nach Hausart Fr. 33.50

(In den Sommermonaten auf Vorbestellung)

Mit 350 g sämiger Hausmischung die wir selber herstellen nach unserem Rezept.

Mit Knoblauch, Leutschner Riesling x Silvaner und Höfnerkirsch, zubereitet und mit feinem Brot serviert

Meeresfrüchte

Premium Black Tiger Riesencrevetten 180 g Fr. 39.00

mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Rahm, Basmatireis

Fische fangfrisch aus der Schweiz

Zanderfilets 170 g aus Frutigen gebraten nach Indischer Art Fr. 37.50

an pikantem Madrascurry, Basmatireis, Chips

Eglifilets aus Fruttigen 170 g nach Hausart Fr. 36.50

gebacken, dazu feine Tatarsauce und Salzkartoffeln

Eglifilets aus Frutigen 170 g gebraten mit Mandeln Fr. 36.50

Salzkartoffeln

Felchenfilets vom Zürichsee an sämiger Leutschner Rieslingrahmsauce Fr. 34.50

Salzkartoffeln

Beeftatar – mit feinem Rindfleisch aus dem Muotathal

Beeftatar 150 g nach Hausart Fr. 29.50 oder Beeftatar 220 g nach Hausart Fr. 36.50

Beeftatar 200 g nach Hausart mit Muotathaler Urwaldrohschinken Fr. 36.00

Wählen Sie Ihre Schärfe selbst.

mild, scharf, feurig oder **sehr feurig**, serviert mit Garnituren, Brioche - Toast und Butter

Schwyzer Tatar

Eine herrliche Komposition aus unserem Kanton Fr. 37.00

Beeftatar 80 g mit feinem Rindfleisch aus dem Muotathal
Lachsforellenfilet 80 g von der Sattler Brüggli Forellenzucht

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.

mild, scharf, feurig oder **sehr feurig**, serviert mit Garnituren, Brioche - Toast und Butter

Hausschlager Prime Beef

Entrecôte 150 g Chef's Favorite Fr. 39.00

grilliert mit einer Pfefferbutterkruste auf Kentucky-Whiskeyrahmsauce
dazu Basmatireis

Wählen Sie die Grösse 150 g / 200 g / 250g / 300g pro weitere 50 g Fr. 6.00

Rindsfiletwürfel 140 g Stroganoff Fr. 42.00

an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons, Basmatireis

Rindsfiletsteak 150 g Lady Style Fr. 49.50

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Rindsfiletsteak 200 g Gentlemen Style Fr. 58.00

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Rund um's Fleisch

Hong - Kong – Curry 150 g Fr. 42.00

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Kokosnuss - Currysauce
mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln, Basmatireis
Dazu Indische Chips

Kalbsschnitzel 150g an sämiger Cognacsauce mit frischen und flambierten Morcheln Fr. 39.00
Butternudeln

Schweins Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art Fr. 37.00

mit Einsiedler Heumilch - Raclettekäse und Muotathaler Saftschinken
Gemüsebouquet und Pommes frites

Lammrack nach Hausart 200 g 43.00

fein mariniert, am Stück rosa gebraten auf Merlot - Balsamicojus,
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

Pouletbrüstchen 150 g an Kräuterbutterrahmsauce Fr. 25.00

Basmatireis

Spargeln

Grüne Spargeln an Hollandaise-Sauce, neue Bratkartoffeln Fr. 29.00

Weisse und Grüne Spargeln an Hollandaise-Sauce, neue Bratkartoffeln Fr. 33.00

Weisse Spargeln an Hollandaise-Sauce, neue Bratkartoffeln Fr. 37.00

Mit Muotathaler Urwald-Rohschinken Fr. 7.50 Mit gebratenen Muotathaler Speckwürfeli Fr. 5.00

Als Vegane Variante servieren wir Ihnen anstelle der Hollandaise-Sauce – Thaichillisauc

Vegan / Vegetarisch

Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss - Thaicurry Fr. 26.50
mit Edamame, Thaibasilikum, gerösteten Cashewkernen, serviert mit Basmatireis

Durchgestöbert

Spaghetti «Carbonara» nach Hausart Fr. 24.50
An Rahmsauce mit Schinken, Speck und Bauernhof – Ei

Olma Kalbsbratwurst 140 g an Zwiebelsauce, Pommes frites Fr. 23.50

Fitnesssteller

Pouletbrustchnusperli «Swiss Premium» 150 g Fr. 26.00
dazu feine Barbequesauce bunte Salate mit Bauernhof - Ei

Eglifilets aus Fruttigen 160 g gebacken nach «Hausart» Fr. 37.50
mit Tatarsauce, dazu bunter Salat mit Bauernhof - Ei

Kalte Gerichte

Hausgemachter Siedfleischsalat garniert Fr. 25.00 einfach 17.00

Wurst-Käse-Salat / Thonsalat garniert Fr. 24.50 Einfach Fr. 16.50

Grosser bunter Salatteller mit Ei Fr. 21.50

Wählen Sie Ihre Lieblingssalatsauce:

Huussauce, Italiennesauce, Orangen-Balsamico oder ein Saison-Dressing

Alpen Tapas

ab 2 Personen, (nur auf Vorbestellung) Preis pro Person Fr. 27.50

Mit Urwald Rohschinken, Bündnerfleisch, Alpenspeck, Salami, Muotathaler Mostbröckli und Saftschinken, verschiedene Käse, Bauernhof - Ei und Garnituren

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden, Küchenchef Roger Flühler gibt Ihnen auf Wunsch gerne Auskunft. Wenn nichts Deklariert ist handelt es sich um Schweizer und vor allem um Regionale Produkte.

* Riesencrevetten, Crevettenspiessli = Vietnam * Cocktailcrevetten = Norwegen * Thunfisch = Spanien
* Rind = Schweiz / Irland / Südamerika * Poulet Schweiz / EU * Lamm = Australien- Kann mit Leistungsförderern erzeugt worden sein
* Pastete = enthält Produkte aus der EU * Terrine = enthält Produkte aus der EU

ÄNDERUNGEN DER GERICHTE KÖNNEN ZU EINEM AUFPREIS FÜHREN