

# Zum Apéro

**Cüpli Prosecco, Selezione Felilni 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 Muothataler 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 auf buntem Salat an Bärlauchdressing

oder

#### **Gemischter Salat**

knackige Salate, Bauernhof - Ei und Kernen

oder

#### **Spargelcrèmesuppe**

einfach himmlisch

#### **Menu 1 Komplett Fr. 61.00 nur Hauptgang Fr. 38.00**

Zartes Rindshuftsteak 150 g vom Grill an Béarnaise-Sauce, buntes Gemüse, neue Bratkartoffeln

#### **Menu 2 Komplett Fr. 51.00 nur Hauptgang Fr. 28.00**

Spargelravioli mit Höfner Bärlauchpesto und gehobeltem Parmesan

Garniert mit Cherrytomäti

#### **Menu 3 Komplett Fr. 62.00 nur Hauptgang Fr. 39.00**

Saiblingsfilet aus Sattel / SZ an sämiger Leutschner Rieslingrahmsauce

Salzkartoffeln und Spargeln

#### **Sorbettrio 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

### **Frühlingssalat Fr. 17.50**

Brüggli Lachsforellensstreifen und Spargeln mit buntem Salat an Bärlauchdressing

### **Nüsslisalat Mimosa Fr. 13.50**

mit gehacktem Bauernhof – Ei

### **Nüsslisalat nach Bauer Art Fr. 14.50**

mit gebratenen Speck- und Brioche - Toastwürfeli

### **Wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce:**

Huussauce, Italiennesauce, Orangen-Balsamico oder Bärlauch - Dressing

## Kalte Vorspeisen

### **Fischtriologie 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 Muothatal nach Hausart Fr. 19.50**

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

## Warme Vorspeisen

### **Weisser und grüner Spargel Fr. 17.50**

Dazu feine Hollandaise-Sauce

### **Flädli-suppe Fr. 9.00**

Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli

### **Spargelcrèmesuppe Fr. 9.80**

einfach himmlisch

### **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 Bourguignon 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 Bourguignon im Saal nicht serviert werden.

## 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 Frutigen 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

### **Saiblingsfilet aus Sattel / SZ an sämiger Leutschner Rieslingrahmsauce**

Salzkartoffeln und Spargeln

## **Beeftatar – mit feinem Rindfleisch aus dem Muothatal**

**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 Muothatal  
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 Swiss Pirme 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 Kalbgeschnetzeltes an rassiger Kokosnuss - Currysauce  
mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln, Basmatireis  
Dazu ein Indischer Chips

**Kalbsschnitzel 150g an sämiger Cognacsauce mit getrockneten und flambierten Morcheln Fr. 39.00**

Butter Nudeln

**Schweins Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art Fr. 37.00**

mit Einsiedler Heumilch - Raclettekäse und Muothataler 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 Kräuterbuttersauce Fr. 25.00**

Basmatireis

## Spargeln

**Grüner 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**

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

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

## Vegan / Vegetarisch

**Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss - Thaicurry Fr. 29.00**  
mit Edamame, Thaibasilikum, gerösteten Cashewkernen, serviert mit Basmatireis

## Durchgestöbert

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

**Muotathaler Kalbsbratwurst 140 g an Zwiebelsauce, Pommes frites Fr. 22.50**

## Fitnesssteller

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

**Eglifilets aus Fruttigen 160 g gebacken nach «Hausart» Fr. 36.50**  
mit Tatarsauce, dazu bunter Salat mit Bauernhof - Ei

## Kalte Gerichte

**Wurst-Käse-Salat / Thonsalat garniert Fr. 23.50 Einfach Fr. 17.50**

**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, Muothataler 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 = Vietnam      \* Cocktailcrevetten = Norwegen      \* Thunfisch = Spanien  
\* Pastete = enthält Produkte aus der EU      \* Terrine = enthält Produkte aus der EU  
\* Rind = Schweiz / Irland / Südamerika      \* Lamm = Irland / Neuseeland      \* Poulet = Schweiz / Dänemark  
\* Lamm = Australien kann Leistungsförderern und oder Antibiotika enthalten  
**ÄNDERUNGEN DER GERICHTE KÖNNEN ZU EINEM AUFPREIS FÜHREN**