

saisonal regional frisch

Zeit hat man nur, wenn man sie sich nimmt – wir nehmen Sie, um wunderbar zu kochen.

Muttertag – Schlemmer - Menus

Crevetten - Spargelcocktail* an Cocktailsauce mit Cognac, Brioche - Toast und Butter

oder

Hauspastete mit Cumberland sauce und Selleriesalat

oder

Gemischter Salat mit Bauernhof - Ei und Kernen

oder

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein

Menu 1 Komplet Fr. 62.00 nur Hauptgang Fr. 39.00

Swiss Prime Rindsschmorbraten 140 g, Pinot Noir Jus mit Cremolata, buntes Gemüse, Kartoffelstock

Menu 2 Komplet Fr. 51.00 nur Hauptgang Fr. 28.00

Spargelravioli mit Höfner Bärlauchpesto und gehobeltem Parmesan, garniert mit Cherrytomäti

Menu 3 Komplet Fr. 62.50 nur Hauptgang Fr. 39.50

Zürichsee Felchenfilets 170 gebraten mit Spargeln an Hollandaise-Sauce, neue Bratkartoffeln

Menu 4 Komplet Fr. 68.00 nur Hauptgang Fr. 45.00

Swiss Prime Entrecôte «Double» 150 g an luftiger Café de Paris Sauce
Kartoffelkroketten, buntes Gemüse

Sorbettrio mit Früchten

oder

Coupe Romanoff

oder

Dessertteller Ried Style

mit Schwarzwäldertörtchen, Rhabarber-Erdbeermousse, Sorbets, Früchten und Rahm

Vorspeisen

Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Bauernhof – Ei Fr. 13.50

Crevettenspiessli gilliert mit Thaichillidip, dazu bunter Salatstrasse Fr. 16.50

Frühlingssalat mit Brüggli Lachsforellensstreifen und Spargeln mit buntem Salat an Bärlauchdressing, Fr. 17.50

Wählen Sie Ihre Lieblingsalatsauce:

Huussauce, Italiennesauce, Orangen-Balsamico oder Bärlauch – Dressing

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

Beefatatar vom Muothatal nach Hausart Fr. 19.50

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

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

Spargelcrèmesuppe, einfach himmlisch Fr. 9.80



Beeftatar – mit feinem Rindfleisch aus dem Muotathal

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

Schwyzter Tatar

Eine herrliche Komposition aus unserem Kanton Fr. 37.00

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

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.

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

Fleischgerichte

Swiss Prime Rindsfiletwürfel 140 g Stroganoff, an klassischer Paprikarahmsauce, Basmatireis Fr. 42.00

Swiss Prime Rindsfiletsteak 150 g Lady Style, Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten Fr. 49.50

Muotathaler Kalbssteak 150 g an Cognacrahmsauce mit frischen flambierten Morcheln, Tagliatelle Fr. 45.00

Schweins Cordon Bleu 190 g Schwyzter Art Fr. 37.00

mit Einsiedler Heumilch - Raclettekäse und Muothataler Saftschinken, Gemüsebouquet und Pommes frites

Lammrack* nach Hausart ca 200 g 43.00

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

Ostschweizer Pouletbrüstchen ca 150 g an Kräuterbuttersauce, Basmatireis Fr. 25.00

Fischgerichte und Meeresfrüchte

Fruttiger Zanderfilets 170 g an sämiger Leutschner Rieslingrahmsauce, Salzkartoffeln Fr. 37.50

Black Tiger Riesencrevetten 180 g, mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Rahm, Basmatireis Fr. 39.00

Vegan / Vegetarisch

Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss - Thaicurry Fr. 26.50

mit Edamame, Thaibasilikum, gerösteten Cashewkernen, serviert mit 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 Muotathaler Urwald-Rohschinken Fr. 7.50 oder mit gebratenen Muotathaler Speckwürfeli Fr. 5.00

Hausspezialitäten

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

Rindsbouillon, hausgemachte Tatar-, Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Béarnaise und Pfeffersauce, Früchte und Garnituren, Basmatireis und Pommes frites, zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden, Wenn nichts Deklariert ist Handelt es sich um Schweizer und vor allem um Regionale Produkte.

* Cocktailcrevetten = Norwegen * Riesencrevetten = Vietnam * Lamm = Irland / Neuseeland