

saisonal regional frisch



Menus

Sommersalat

Blattsalate an Holunderblüten-Balsamicosauce mit geräucherter Entenbrust, Tomätli, Radisli, gerösteten Pinienkernen und Melone

oder

Cavillon Melone mit Mouthatler Urwaldrohschinken

oder

Kalbfleischpastete an Cumberlandsauce

mit Selleriesalat und Nüssen

oder

Creveccocktail * „Calipso“

an Cocktailsauce mit Cognac, Toast und Butter

oder

Proseccocrèmesuppe

Menu 1

Komplett Fr. 58.00 nur Hauptgang Fr. 36.00

Lamm Rack's * 200 g nach «Hausart»

am Stück rosa gebraten auf Merlot-Balsamicojus
buntes Gemüse, Röstikroketten

Menu 2

Komplett Fr. 47.00 nur Hauptgang Fr. 25.00

Gemüseteller bunt gemischt

dazu Wedges Kartoffeln mit Kräuter - Rahmquark

Menu 3

Komplett Fr. 58.00 nur Hauptgang Fr. 36.00

Eglifilets 150 gaus Fruttigen gebraten mit Zitronen-Limonenbutter

buntes Saisongemüse, Basmatireis

Toblerone-Mousse mit Früchten und Rahm

oder

Mandelparfait mit Ahornsirup Früchten und Rahm

oder

Sorbetteller mit Früchten

Sommerliches

Gourmetteller – legendär seit 1980

Fr. 29.50

Schweinsfilets 150 g vom Grill auf Toast an Champignonrahmsauce
dazu bunter Salat mit Bauernhof-Ei

Eglifilets aus Fruttigen 160 g gebacken nach «Hausart»

Fr. 37.00

mit Tatarsauce, dazu bunter Salat mit Bauernhof-Ei

Cäsarsalat



Fr. 25.50

Bunter Blattsalat an Senf-Hausdressing mit gebratener Pouletbrust,
Speck und Brotwürfeli, Parmesan und Garnituren

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Bauernhof-Ei und Kernen	Fr. 9.80
Blattsalat mit Kernen, Tomätli und Radsili	Fr. 8.80
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Bauernhof - Ei	Fr. 13.00
Nüsslisalat Muotathaler Art mit gebratenen Bauernspeck- und Brotwürfeli	Fr. 14.00
Saisonsalat mit grillierten Riesencrevetten Hausgemachte Hollunderblüten - Balsamicosauce	 Fr. 17.50
Wählen Sie Ihre Lieblingssalatsauce: Huussauce, Italiennesauce, oder Orangen-Balsamico-Sauce	

Kalte Vorspeisen

Vorspeisenkréation Bruggli-Lachsforellenstreifen, geräuchtem Forellenfilet, Crevettencocktail Kalbfleischpastete an Cumberlandsauce und Beeftatar, Garnituren Toast und Butter	Fr. 19.50
Cavillon Melone mit Mouthataler Urwaldrohschinken	Fr. 14.50
Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan serviert mit griechischem Olivenöl, Kapern, Rucola und Zwiebelringen	Fr. 19.50
Kaltgeräuchte Bruggli – Lachsforelle aufgeschnitten, mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapernäpfel Toast und Butter	Fr. 18.50
Beeftatar nach Hausart mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren Toast und Butter	 Fr. 19.50
Beeftatar nach Hausart mit Muotathaler Speckheu mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren Toast und Butter	 Fr. 20.50

Warme Vorspeisen

Proseccocrèmesuppe	Fr. 9.80
Proseccocrèmesuppe mit Muotathaler Mostbröckli - Grissini	Fr. 11.50
Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli	Fr. 8.80
Tom Kha Gai Suppe Kokosnusssuppe mit Frühlingszwiebeln, Champignons, Pouletwürfeli Peperoncini, Galangal und Limettenblätter	Fr. 15.50
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung mit Thaichilli und Springroll Sauce	Fr. 12.50

Hausspezialitäten

Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

Château Briand

Fr. 59.50

Mit 220 g Irischem Black Angus Rindfilet, serviert in 2 Gängen.



Am Stück gebraten, tranchiert begleitet mit Béarnaise-Sauce
Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Fondue Chinoise nach Hausart **Fr. 49.50** à discretion **Fr. 56.50**

Mit 180 g handgeschnittenem Rind-, Kalb und Pouletfleisch

Swiss Prime Rind, Kalb und Pouletfleisch	pro weitere 100 g	Fr. 8.50
Rind- und Kalbfleisch	pro weitere 100 g	Fr. 10.50
Pouletfleisch	pro weitere 100 g	Fr. 6.50

Mit 200 g handgeschnittenem Rind-, Kalb und Pouletfleisch

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

zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller

Fondue Bourginon nach Hausart **Fr. 55.50** à discretion **Fr. 65.50**

Mit 180 g handgeschnittenem Rind und Kalbfleisch

Swiss Prime Rind- und Kalbfleisch	pro weitere 100 g	Fr. 10.50
-----------------------------------	-------------------	-----------

Mit 200 g handgeschnittenem Rind und Kalbfleisch

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

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das **Fondue Bourginon** im Saal nicht servieren.

Hausschlager Beeftatar – Aus der Zentralschweiz

Beeftatar 150 g nach Hausart **Fr. 28.00**

Beeftatar 220 g nach Hausart **Fr. 34.00**



Beeftatar 170 g nach Hausart mit Muotathaler Speckheu **Fr. 32.00**

Beeftatar 200 g nach Hausart mit Moutathaler Urwaldrohschinken **Fr. 32.00**

Schwyzer Tatar eine herrliche Komposition aus unserem Kanton **Fr. 36.00**

Beeftatar nach Hausart 100 g & Brüggli - Lachsforellentatar „Patron“ 100g

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.

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

Meeresfrüchte

Premium Black Tiger Crevetten 180 g * nach Hausart Fr. 39.00
grilliert an sämiger Buttersauce mit Knoblauch, Peperoncini und Kräuter
Basmatireis

Fische frangfrisch aus der Schweiz

Felchenfilets vom Zürichsee 180 g pochiert nach Grossmutter Art Fr. 29.00
an Leutschner Rieslingrahmsauce mit Kräutern, Salzkartoffeln



Zanderfilets vom Lago Maggiore 180 g «Bombay» Fr. 36.00
gebraten an sämigem Madrascurry mit Früchten und Mandeln
Basmatireis

Eglifilets aus Fruttigen 160 g gebacken nach «Hausart» Fr. 37.00
dazu feine Tatarsauce und Salzkartoffeln

Vegetarisch

Saisonaies Wokgemüse an gelbem Kokosnus – Thaicurry Fr. 26.50
mit Cashewkernen, serviert mit Basmatireis



Gemüseteller bunt gemischt Fr. 25.00
dazu Wedges Kartoffeln und Kräuter - Rahmquark

Rund um's Fleisch

Entrecôte «Chef's Choice» 150 g vom Swiss Pirme Beef Fr. 38.50
mit hausgemachter Béarnaise-, Pefferrahmsauce und Kräuterbutter
serviert mit Gemüsebouquet und Pommes frites

Pro weitere 50 g



Rindsfiletwürfel 140 g «Stroganoff» vom Irisches Black Angus Beef Fr. 39.50
an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons
Basmatireis

Rindsfiletsteak 160 g «Lady-Style» vom Irisches Black Angus Beef Fr. 48.00
grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Kalbs Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art Fr. 42.00
mit Einsiedler Heumilch - Raclettkäse und Mouthataler Saftschinken
Gemüsebouquet und Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes 160 g «Zürcher Art» Fr. 37.50
an feiner Cognacrahmsauce mit Champignons, Butterrösti

Hong - Kong – Curry ca 150 g Fr. 29.00
Pouletbrüstchen vom Ostschweizer Bauernhof an rassiger
Kokosnuss - Currysauce mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln
Basmatireis

Schweinschnitzel 140 g «der Klassiker» Fr. 26.50
paniert, in Butter gebraten, buntes Gemüse, Pommes frites

Kalbsbratwurst 130 g an Zwiebelsauce Fr. 24.50
buntes Gemüse, Pommes frites

Durchgestöbert

Spaghetti Carbonara, an Rahmsauce mit Schinken, Speck und Ei	Fr. 19.50
Pouletbrustchnusperli 150 g mit Barbequesauce dazu bunte Salate mit Bauernhof-Ei	Fr. 25.00

Kalte Gerichte

Siedfleischsalat hausgemacht, garniert mit Salaten und Ei	Fr. 23.00
Wurst-Käse-Salat garniert	Fr. 19.50
Wurstsalat ganiert	Fr. 17.50
Käsesalat garniert	Fr. 21.50
Thonsalat garniert	Fr. 19.50
Grosser bunter Salatteller mit Bauernhofei und Brotcroûtons	Fr. 19.00
Alpen Tapas ab 2 Personen, Preis pro Person (11.30 - 13.30 Uhr und 18.30 - 21.00 nur auf Vorbestellung) Mit Urwald Rohschinken, Bündnerfleisch, Alpenspeck, Tessiner Salami Mouthataler Saftschinken, verschiedene Käse, Bauernhofei und Garnituren	Fr. 25.50

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, ausser mit * bezeichnet

* Straussenfilets	Südafrika	* Crevetten	Norwegen / Vietnam	* Thunfisch	Frankreich
* Seezungen	Frankreich	* Lamm Rack`s	Australien / Neuseeland	* Miesmuscheln	Holland

**Wenn Sie feiern und gut Essen möchten unterbreiten wir Ihnen gerne unsere
Menuvorschläge.**

**Für die Weinauswahl haben wir wunderschöne Trouvaillen
in unserem Keller.**

Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, wer nicht sündigt, wird
selig, wer also Wein trinkt, wird selig. – William Shakespeare

