

saisonal regional frisch

Menu

Karotten-Kokosnuss-Crèmesuppe mit Ingwer und Popcorn

oder

Crevettencocktail, dazu Toast und Butter

oder

Melone mit Muotathaler Urwald – Rohschinken

oder

Bunter Saisonsalat mit Eierschwämmli

Menu 1

Fr. 59.00 nur Hauptgang Fr. 43.00

Kalbsschnitzel vom Muotathaler Kalb an
Sämiger Cognacsauce mit frischen Sommersteinpilzen
Buntes Gemüse, Röstikroketten

Menu 2

Fr. 42.00 nur Hauptgang Fr. 26.00

Ravioli gefüllt mit Alpkäse und Gartenkräuter
an Rahmsauce mit frischen Eierschwämmli

Menu 3

Fr. 53.00 nur Hauptgang Fr. 37.00

Zanderfilets vom Lago Maggiore an Zitronenhollandaise
Blattspinat und Cherrytomätli, Salzkartoffeln

oder

Coupe Romanoff

oder

Sorbetteller mit Früchten

oder

Tobleronemousse mit Früchten und Rahm



Fitnesssteller

Pouletbrustchnusperli 150 g gebacken mit Barbequesauce Fr. 25.00

Schweinsschnitzel 140 g paniert und in Butter gebraten Fr. 26.00

Weiderind Black Angus Entrecôte aus Irland 180 g «Café de Paris» Fr. 38.00

Zanderfiletstreifen vom Lago Maggiore 170 g gebacken, Tatarsauce Fr. 36.00

Alle Fitnesssteller sind mit Salaten Melone und Bauernhofei garniert

zum Auftakt. . .

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	Fr. 13.50
Nüsslisalat mit Bauernhofei	Fr. 13.00
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Brotwürfeli	Fr. 14.00
Karotten-Ingwersuppe mit Popcorn	Fr. 9.50
Karotten-Ingwersuppe mit Popcorn dazu grillierte Riesencrevetten	Fr. 14.50

vom Markt . . .

Hurdner Felchen 170g in Butter gebraten mit Kräutern Blattspinat und Cherrytomätli, Salzkartoffeln	Fr. 34.00
Weiderind Black Angus Entrecôte aus Irland 180 g «Café de Paris» Buntes Gemüse, Pommes frites	Fr. 43.00
Lammrückenfilet aus Irland 180 g fein mariniert mit Kräutern an Rosmarinjus, buntes Gemüse, Röstikroketten	Fr. 37.00
Straussenfilets (ZAF) an Béarnaise-Sauce Buntes Gemüse, Kartoffelkroketten	Fr. 39.00

Hausschlager Beefatar mit Rindfleisch aus der Zentralschweiz

Beefatar nach Hausart 150g	Fr. 28.00
Beefatar nach Hausart 220g	 Fr. 34.00
Beefatar nach Hausart mit Muotathaler Speckheu 170g	Fr. 32.00
Beefatar nach Hausart mit Bergrohschinken vom Val Poschiavo 200g	Fr. 32.00
Schwyzer Tatar, eine herrliche Komposition aus unserem Kanton Beefatar nach Hausart 100 g & Brüggli - Lachsforellentatar „Patron“ 100g	Fr. 36.00

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.
mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Toast und Butter

Unsere Weinempfehlung

Dezaley Marsens, de la Tour, Duboise AOC <i>Chasselas</i>		2018	1 dl	Fr. 7.90
Le Volte Dell' Ornellaia IGT <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>		2018	1 dl	Fr. 8.00

Salate

Bunter Salatteller mit Melone und Bauernhofei	Fr. 12.80
Gemischter Salat mit Bauernhofei	Fr. 9.80
Saisonaler Blattsalat	Fr. 8.80
Ladysalat	Fr. 17.50
Brüggli-Lachsforellenstreifen auf buntem Saisonsalat	

Wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce:
Huussauce, Italiennesauce oder Orangen-Balsamico-Sauce

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan serviert mit griechischem Olivenöl, Kapern und Zwiebelringen	Fr. 19.50
Thunfischcarpaccio (FR) mit Zitronenöl serviert mit griechischem Olivenöl, Kapern und Zwiebelringen	Fr. 18.50
Crevettencocktail (VTN) „Calipso“ an Cocktailsauce Toast und Butter	Fr. 14.80
Kaltgeräuchte Brüggli – Lachsforelle Aufgeschnitten, mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapernäpfel Toast und Butter	Fr. 18.50
Brüggli - Lachsforellentatar „Patron“ Garniert mit Zwiebelringen und Kapernäpfel Toast und Butter	 Fr. 21.50
Beefatar nach Hausart mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Toast und Butter	Fr. 19.00
Beefatar nach Hausart Muotathaler Speckheu mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Toast und Butter	 Fr. 20.50

Warme Vorspeisen

Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli	Fr. 8.80
Tom Kha Gai Suppe Kokosnusssuppe mit Frühlingszwiebeln, Pouletwürfel, und Zitronengras	Fr. 15.50
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und seiner Dipsauce	Fr. 12.50
Premium Black Tiger Crevetten (VTN) Aglio Olio Grilliert mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Kräuter	Fr. 19.50

Hausspezialitäten

Château Briand

ab 2 Personen, Preis pro Person mit 200 g Fleisch



Fr. 59.00

Zartes Black Angus Rindsfilet aus Irland am Stück gebraten, tranchiert begleitet mit Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Serviert in 2 Gängen.

Fondue Chinoise nach Hausart

ab 2 Personen, Preis pro Person

Fr. 49.00

Mit 200 g handgeschnittenem Rind-, Strauss (ZAF) und Pouletfleisch pro weitere 100 g

Fr. 9.80

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

Fondue Bourgignon nach Hausart

ab 2 Personen, Preis pro Person

Fr. 55.00

Mit 200 g handgeschnittenem Rind- und Straussenfleisch (ZAF) 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

Fische fangfrisch aus der Schweiz

Saiblingsfilets 180 g gebraten Müllerin Art, Salzkartoffeln

Fr. 36.00

Eglifilets 170 g gebraten mit Butter und Mandeln und Basmatireis

Fr. 37.00

Eglifilets 170 g gebacken mit Tatarsauce dazu Kräuterkartoffeln



Fr. 37.00

Zanderfilets gebraten mit Zitronenbutter, Basmatireis

Fr. 36.00

Meeresfrüchte

Premium Black Tiger Crevetten (VTN) 180 g an gelben sämigem Thaicurry, Basmatireis

Fr. 39.00

Rund um's Fleisch

Irishes Black Angus Rindsfiletwürfel 140g „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons und Basmatireis		Fr. 39.50
Irishes Black Angus Rindsfiletsteak 150 g „Lady-Style“ grilliert an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten		Fr. 47.00
Kalbs Cordon Bleu 190 g, natürlich Hausgemacht gefüllt mit Schinken und sämigem Käse, Gemüsebouquet und Pommes frites		Fr. 41.00
Hong - Kong – Curry 140 g Kalbsgeschnetzeltes sautiert an rassisger Kokosnuss - Currysauce mit Ananaswürfeli und gerösteten Mandeln und Basmatireis		Fr. 36.50
Pouletbrüstchen 150 g vom Alpstein mit frischen Sommersteinpilzen am Cognacrahmsauce, buntes Gemüse, Kartoffelkroketten		Fr. 33.00
Schweinssteak 180 g grilliert mit feinem Kräuterbutter Buntes Gemüse, Pommes frites		Fr. 32.00
Schweinschnitzel 140 paniert in Butter gebraten, Pommes frites		Fr. 26.00

Vegetarisch

Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss – Thaicurry mit Cashewkernen, serviert mit Basmatireis		Fr. 26.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch Kräutern und frischem Parmesan		Fr. 23.00

Durchgestöbert

Käseschnitte „Ried“ mit Schinken, Zwiebeln und Raclettekäse / mit Spiegelei	Fr. 22.50	Fr. 24.00
Spaghetti Carbonara, an Rahmsauce mit Schinken und Speck		Fr. 19.50

Kalte Gerichte

Alpen Tapas ab 2 Personen, Preis pro Person Mit Mostbröckli, Bernina Rohschinken, Bündnerfleisch, Alpenspeck, Salami Bauernschinken, Bergkäse vom Val Poschiavo, Bauernhofei und Garnituren		Fr. 26.50
Siedfleischsalat hausgemacht, mit Zwiebeln, garniert mit Salaten		Fr. 22.50
Wurst-Käse-Salat / Käsesalat / Thonsalat garniert oder einfach	Fr. 19.50	Fr. 14.50
Grosser bunter Salatteller mit Bauernhofei und Brotcroûtons		Fr. 19.00

Lieber Gast

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