

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.

saisonal regional frisch

Nimm dir mehr Zeit für die Dinge, die dich glücklich machen!

Schlemmer Menu's Ried

Ententerrine* an Cumberlandsaucen, Selleriesalat und Früchte

oder

Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Bauernhof – Ei

oder

Saisonsalat Viola

mit Hirschtrockenfleisch, sautierten Pilzen und gerösteten Nüssen an Hibiscus-Chilli Dressing

* * * *

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und seinem Öl verfeinert

* * * *

Menu 1 Komplett Fr. 69.50 nur Hauptgang Fr. 46.50

Rehschnitzel 150 g an Wildrahmsauce

serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte

oder

Menu 2 Komplett Fr. 51.50 nur Hauptgang Fr. 28.50

Frischeier Ravioli mit Bergkäse und Birnenfüllung an Salbeipesto mit Parmesan, Herbstfrüchte

oder

Menu 3 Komplett Fr. 66.50 nur Hauptgang Fr. 43.50

Gotthard Zanderfilets 160 g gebraten in Butter mit Ei

Prosecco-Risotto mit Crème double und erntefrischen Steinpilzen, garniert mit Herbstfrüchten

* * * *

Lauwarme Zwetschgen nach Roger's Rezept mit Zimtglacé

oder

Frische Beeren aus der Saison mit Vanilleglacé

oder

Toblerone-Mousse mit Früchten und Rahm

Zum Apéro

Parmesanmöckli, Oliven, und Muotathaler Urwaldrohschinken Portion Fr. 13.50

Salate

Gemischter Salat mit Bauernhof – Ei und Kernen Fr. 11.00

Blattsalat aus der Saison mit Kernen, Tomätli und Radisli Fr. 9.00

Schüsselsalat mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten, Radisli und Kernen Fr. 8.00

Saisonsalat «Viola» Fr. 16.50

mit Hirschtrockenfleisch, sautierten Pilzen und gerösteten Nüssen an Hibiscus-Chilli Dressing

Ladysalat, Brüggli Lachsforellenstreifen auf buntem Salat an Orangen-Balsamico Sauce Fr. 18.50

Nüsslisalat nach Bauern Art, mit gebratenen Speck- und Brioche - Toastwürfeli Fr. 15.50

Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Bauernhof – Ei Fr. 14.50

Wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce:

Huussauce, Italiennesauce, Orangen-Balsamico oder Hibiscus-Chilli 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

Wildpastete* mit Marroni an Cumberlandsauce, Selleriesalat und Früchten Fr. 16.50

Ententerrine* an Cumberlandsauce, Selleriesalat und Früchten Fr. 16.50

Hirschscarpaccio mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Nüssen 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

Flädliuppe, natürlich hausgemacht Fr. 9.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und seinem Öl verfeinert Fr. 11.50

Pilzfraelitraum Fr. 15.50

Erntefrische Pilze an Rahmsauce im Butter Blätterteig – Pastete

Hausspezialitäten

Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

Rehrücken «Grossmutter Art» Fr. 66.00

Der Hauptgang wird in einem Gang serviert.

Am Stück gebraten 160 g Fleisch, fein tranchiert, mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroûtons garniert, begleitet mit Wildrahmsauce, Pilztragout, Eierspätzli, Herbstgemüse und Früchtegarnitur
Zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen Nüsslisalat mit Bauernhof - Ei oder eine Kürbiscrèmesuppe

Hubertusplatte Fr. 66.00

Hirschfilet, Rehmedaillon, Rehpfeffer und Pilztragout
garniert, begleitet mit Wildrahmsauce, Eierspätzli, Herbstgemüse und Früchtegarnitur
Zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen Nüsslisalat mit Bauernhof - Ei oder eine Kürbiscrèmesuppe

Fondue Chinoise nach Hausart Fr. 53.50 à discretion Fr. 68.50

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

Fondue Bourguignonne nach Hausart Fr. 56.50 à discretion Fr. 71.50

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.

Fische fangfrisch aus der Schweiz

Gotthard Zanderfilets 170 g gebraten nach Indischer Art Fr. 39.50

an pikantem Madrascurry, Basmatireis, Chips

Frutiger Eglifilets 170 g gebacken nach Hausart, Tatarsauce und Salzkartoffeln Fr. 37.50

Frutiger Eglifilets 170 g gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln Fr. 37.50

Meeresfrüchte

Premium Black Tiger Riesencrevetten 180 g Fr. 39.00

mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Rahm, Basmatireis

Beeftatar – mit feinem Rindfleisch aus dem Muotathal

Beeftatar 150 g nach Hausart Fr. 33.50 oder Beeftatar 220 g nach Hausart Fr. 39.50

Beeftatar 200 g nach Hausart mit Muotathaler Urwaldrohschinken Fr. 38.00

Schwyzer Tatar

Eine herrliche Komposition aus unserem Kanton Fr. 39.00

Beeftatar 70 g mit feinem Rindfleisch aus dem Muotathal
Lachsforellenfilet 90 g von der Sattler Brüggl Forellenzucht

**Wählen Sie zu Ihrem Lieblingstatar die Schärfe selbst.
mild, scharf, feurig oder sehr feurig, serviert mit Garnituren, Brioche - Toast und Butter**

Bison – Roger's Choice

Das Wildrindfleisch mit exquisitem Geschmack von den Prärien Amerikas und Kanadas.

Bison Entrecôte 150 g Chef's Favorite Fr. 45.00

grilliert mit einer Pfefferbutterkruste auf Kentucky-Whiskeyrahmsauce, dazu Basmatireis

Wählen Sie die Grösse 150 g / 200 g / 250g / 300g pro weitere 50 g Fr. 6.50

Wild – Klassiker

Rehpfeffer nach Roger's Rezept 160 g „Jäger Art“ Fr. 45.00

Hauseingebeizt Schulterwürfel an klassischer Wildpfeffersauce, garniert mit Perlzwiebeln, Speck und Brotwürfeli, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Früchte

Rehrahmgeschnetztes 150 g „Patron“ Fr. 39.00

an Wildrahmsauce mit Pilzen vom Markt, serviert mit Eierspätzli und Herbstfrüchte

Hirschfilet „Château Briand“ 150 g Fr. 42.00

Am Stück gebraten an Orangen-Pfefferrahmsauce, Basmatireis, Herbstfrüchte

Wildbratwurst von der Heinzer Metzgerei Muotathal an Zwiebelsauce Fr. 33.00

serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte

Rund um's Fleisch

Rindsfiletwürfel 140 g Stroganoff Fr. 45.00

an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons, Basmatireis

Rindsfiletsteak 150 g Lady Style Fr. 52.00 / Rindsfiletsteak 200 g Gentlemen Style Fr. 59.50

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Schweins Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art Fr. 39.00

mit feinem Raclettekäse und Muotathaler Saftschinken, Gemüsebouquet und Pommes frites

Schweinssteak vom Grill 160 g an Kräuterbutterrahmsauce, Pommes frites Fr. 29.50

Hong - Kong – Curry 150 g Fr. 35.00

Zartes Pouletbrüstchen an rassisger Kokosnuss - Currysauce
mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln, Basmatireis, dazu Indische Chips

Vegetarisch

Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzen vom Markt, dazu buntes Gemüse Fr. 28.00

Herbstteller Fr. 36.00

Feine Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte, dazu Marktfrische Pilze an Rahmsauce

Käsefondue nach Hausart Fr. 37.50

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

Mit Knoblauch, Chasselas Weisswein und Höfnerkirsch, zubereitet und mit feinem Brot serviert

pro weitere Portion 350 g Fr.19.00

mit Muotathaler Bauern - Speckwürfeli Fr. 7.50 mit frischen Ananaswürfel Fr. 7.50

Infolge Geschmacksemissionen kann das Käsefondue im Saal nicht serviert werden.

Für Gerichte ohne Gemüse, Gemüsebeilage Fr. 7.50 oder Herbstgemüse Fr. 8.50

Durchgestöbert

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

Salat Ried Fr. 27.50

Pouletbruststreifen auf buntem Salat

mit gehobeltem Parmesan und Bauernhof – Ei an pikantem Senf Dressing

Fitnesssteller

Pouletbrustchnusperli «Swiss Premium»150 g dazu feine Barbequesauce Fr. 26.50

Frutiger Eglifilets 170 g gebacken nach «Hausart» Tatatsauce Fr. 37.50

Alle Fitnesssteller sind mi buntem Salat und Bauernhof – Ei garniert

Kalte Gerichte

Hausgemachter Siedfleischsalat garniert Fr. 25.00 einfach 17.00

Grosser bunter Salatteller mit Ei Fr. 23.50

Wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce:

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

Alpen Tapas

ab 2 Personen, (nur auf Vorbestellung) Preis pro Person Fr. 29.50

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 Flüeler 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

* Rindfilet = Schweiz / Irland * Rindsentrecôte = Schweiz / Südamerika * Poulet Schweiz / EU

* Bison = USA / Canada * Lamm = Australien * Entenbrust = Frankreich

* Reh = Schweiz / Österreich * Hirsch = Schweiz / Österreich Pastete / Terrine = enthält Produkte aus der EU

ÄNDERUNGEN DER GERICHTE KÖNNEN ZU EINEM AUFPREIS FÜHREN