

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

Menu Ried

Fleisch, Vegetarisch oder Fisch

Ladysalat

Brüggli Lachsforellenstreifen auf buntem Salat an Orangen-Balsamico Sauce

oder

Gemischter Salat

knackige Salate, Bauernhof - Ei und Kernen

* * * *

Kräutercrèmesuppe

* * * *

Menu 1 Komplett Fr. 64.00 nur Hauptgang Fr. 42.00

Surf & Turf

Entrecôte an Kräuterjus und Riesencrevetten an Thaicurrysauce, Gemüse und Butterreis

oder

Menu 2 Komplett Fr. 55.00 nur Hauptgang Fr. 32.00

Blätterteigpastetli gefüllt mit Eierschwämmli, dazu buntes Gemüse vom Markt

oder

Menu 3 Komplett Fr. 62.00 nur Hauptgang Fr. 39.00

Felchenfilets vom Zürichsee gebraten mit Eierschwämmli an Kräuterrahmsauce

Butterreis

* * * *

Sorbet Trio mit Früchten

oder

Frische Beeren aus der Saison mit Vanilleglacé

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

Crevettenspiessli gilliert mit Thaichillidip und buntem Salatstrauss Fr. 16.50

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 Lieblingssalatsauce:

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

Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan 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

Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung mit Thaichilli und Springroll Sauce Fr. 12.50

Premium Black Tiger Riesencrevetten, mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Rahm Fr. 23.50

Hausspezialitäten

Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

Château Briand Fr. 67.50

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. 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.

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

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 Brüggli 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. 42.50

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

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

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

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. 43.00

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

Kalbsschnitzel 150g an sämiger Cognacsauce mit Eierschwämmli, Butternudeln Fr. 39.00

Lamrack nach Hausart 200 g 45.00

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

Gemüsebeilage für Gerichte ohne Gemüse Fr. 7.50

Vegetarisch

Soja-Weizen-Bällchen auf gelbem Kokosnuss – Thaicurry, Gemüse und Basmatireis Fr. 27.50

Durchgestöbert

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

Olma Kalbsbratwurst 140 g an Zwiebelsauce, Pommes frites Fr. 23.50

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

Gourmetteller – legendär seit 1980 Fr. 34.00

Schweinsfilets 150 g vom Grill auf Toast an Champignonrahmsauce

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

Alle Fitnesssteller sind mit buntem Salat und Bauernhof – Ei garniert

Kalte Gerichte

Hausgemachter Siedfleischsalat garniert Fr. 25.00 einfach 17.00

Wurst-Käse-Salat / Thonsalat garniert Fr. 24.50 Einfach Fr. 16.50

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- Kann mit Leistungsförderern erzeugt worden sein
* Reh = Schweiz / Österreich *Hirsch = Schweiz / Österreich Pastete / Terrine = enthält Produkte aus der EU

ÄNDERUNGEN DER GERICHTE KÖNNEN ZU EINEM AUFPREIS FÜHREN