

saisonal regional frisch

Wenn immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der Region und der Schweiz.

Menus

Crevetten-Spargelcocktail, dazu Toast und Butter

Brioche Toast & Butter

oder

Bunter Saisonsalat mit Spargeln und Ei an Bärlauchdressing

oder

Rindskraftbrühe mit Parmesanrouladen mit Trockentomaten

* * *

Menu 1 Komplet Fr. 59.50 nur Hauptgang Fr. 39.50

Kalbsschnitzel an Cognacsauce mit frischen Morcheln, buntes Gemüse, Röstikroketten

Menu 2 Komplet Fr. 49.00 nur Hauptgang Fr. 28.00

Spargelravioli an sämiger Schnittlauchrahmsauce mit Spargelstücklein und Tomätli

Menu 3 Komplet Fr. 59.50 nur Hauptgang Fr. 39.50

Frutiger Zanderfilets gebraten St. Tropez mit Meditrrane Gemüse mit Olivenöl und Kräutern, Bouillonkartoffeln

* * *

Sorbettrio mit Früchten

oder

Erdbeeren nach Grossmutter Art, serviert mit Vanille- und Erdbeerglacé

oder

Weisses und braunes Tobleronemousse mit Früchten und Rahm

Vorpeisen

Bunt Gemischter Salat mit Bauernhof – Ei und Kernen Fr. 10.50

«Schüsselsalat» Blattsalate Karotten, Gurken, Tomaten, Radisli und Kernen Fr. 8.00

Frühlingsalat Fr. 16.50

Bunte Blattsalat mit geräucherter Entenbrust und Spargeln an Bärlauch-Dressing

Fischtriologie Fr. 21.50

vom Lachsforellentartar, geräuchtem Forellenfilet und gebackenen Eglifilets, dazu Brioche - Toast und Butter

Beeftatar vom Mouthatal nach Hausart Fr. 19.50

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

Spargelcrèmesuppe Fr. 9.50 oder mit Muothataler Mostbröckli Fr. 13.50

Vegan / Vegetarisch

Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss – Thaicurry Fr. 27.00

mit Thaibasilikum, Edamame, gerösteten Cashewkernen, serviert mit Basmatireis

Spargeln

Weisse und Grüne Spargeln an Hollandaise-Sauce dazu neue Bratkartoffeln Fr. 26.00

Weisse Spargeln an Hollandaise-Sauce dazu neue Bratkartoffeln Fr. 30.00

Mit Moutathaler Urwald-Rohschinken Fr. 7.50

Beeftatar – mit feinem Rindfleisch aus dem Mouthatal

Beeftatar 150 g / 220 nach Hausart Fr. 29.00 / Fr. 36.00

Beeftatar 200 g nach Hausart mit Moutathaler Urwaldrohschinken Fr. 35.00

Schwyzter Tatar - eine herrliche Komposition aus unserem Kanton Fr. 37.00

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

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.

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

Klassiker

Irishes Lammrack nach Hausart auf Merlot – Balsamicojus 200 g 42.00

fein mariniert, rosa gebraten, buntes Gemüse, Kartoffelgratin

Rindsfiletwürfel 140 g «Stroganoff» vom Swiss Prime Beef Fr. 39.50

an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons, Basmatireis

Entrecôte 150 g Chef's Favorite Fr. 39.00

grilliert mit einer Pfefferbutterkruste auf Kentucky-Whiskeyrahmauce, dazu Basmatireis

Wählen Sie die Grösse 150 g / 200 g / 250g / 300g pro weitere 50 g Fr. 6.00

Kalbs Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art Fr. 45.00

mit Einsiedler Heumilch - Raclettkäse und Mouthataler Saftschinken. Gemüsebouquet und Pommes frites

Pouletbrüstchen 150 g vom Bauernhof an Hong - Kong – Curry Fr. 29.00

an rassiger Kokosnuss - Currysauce mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln, Basmatireis

Schweinssteak 150 g an Whiskeyrahmsauce mit grünem Madagaskarpfeffer, Basmatireis Fr. 27.50

Spaghetti Carbonara nach Hausart, an Rahmsauce mit Schinken, Speck und Ei Fr. 24.00

Pouletbrustchnusperli 150 g, dazu Babequesauce, bunte Salate, Melone und Ei Fr. 26.00

Gourmetteller, Schweinsfilets 160 g auf Toast an Chmpignonrahmsauce, mit Salaten Melone und Ei Fr. 29.00

Fischgerichte und Meeresfrüchte

Eglifilets aus Frutigen 170 g Hausart Fr. 37.00

gebacken, dazu feine Tatarsauce, Bouillonkartoffeln mit Kräutern

Premium Black Tiger Riesencrevetten 180 g Fr. 39.00

mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini, Rahm und Spargeln, Basmatireis

Hausspezialitäten

Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

Château Briand 160 g vom Swiss Prime Beef Filet «Moderne Art» Fr. 65.00

Am Stück gebraten, tranchiert, in einem Gang serviert, mit Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffelkroketten
zur Vorspeise einen bunten Salatteller oder eine feine Spargelrèmesuppe

Fondue Chinoise nach Hausart Fr. 49.50 à discretion Fr. 58.50

Mit Kräftiger Bouillon, dazu servieren wir Ihnen frisches 180 g handgeschnittenem Rind-, Kalb und Pouletfleisch
Weiderind, Kalb und Pouletfleisch pro weitere 100 g Fr. 8.50

Dazu feine hausgemachte Tatar-, Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Béarnaise und Pfeffersauce, Früchte und
Garnituren, Basmatireis und Pommes frites so viel Sie mögen.

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, Küchenchef
Roger Flühler gibt Ihnen auf Wunsch gerne Auskunft. Menuänderungen können zu einem Aufpreis führen.

Crevettencocktail = Norwegen / Black Tiger Crevetten = Vietnam / Entenbrust = Frankreich