

saisonal regional frisch

Menu

Wintersalat mit sautierten Champignons, Äpfeln und Nüssen
Honig-Balsamicodressing, garniert mit Mandarinen

oder

Crevettencocktail *, dazu Toast und Butter

oder

Ententerrine * an Cumberlandsauce

Garniert mit Selleriesalat, Früchten und Nüssen

oder

Weincremessuppe mit geräuchertem Sattler Forellenfilet

Frohes Neues Jahr

shutterstock.com - 208760883

Menu 1 Fr. 59.00 nur Hauptgang Fr. 43.00
Tagliata vom Kalbskaree 170 g rosa gebraten auf Morchelrahmsauce
Buntes Gemüse, Dauphinekartoffeln

Menu 2 Fr. 43.00 nur Hauptgang Fr. 27.00
Blätterteigpastetli mit sämiger Pilzfüllung
Dazu buntes Gemüse

Menu 3 Fr. 54.00 nur Hauptgang Fr. 38.00
Zanderfilets 180 g vom Lago Maggiore nach Karibischer Art
Gebraten an pikantem, fruchtigem Curry, fein garniert, Basmatireis

Dessertsinfonie

mit Schokoladenmousse, gebrannte Crème, Passionsfrucht- und Aprikosensorbet
Mandarinentiramisù, Früchtégarnitur und Rahm

oder

Mandelparfait mit Ahornsirup Früchten und Rahm

oder

Sorbetteller mit Früchten

Vorspeisen

Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli Fr. 8.80

Kleiner gemischter Salat mit Bauernhofei Fr. 9.80

Saisonaler Blattsalat Fr. 8.80

Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Bauernhof - Ei Fr. 13.00

Nüsslisalat mit Muotathaler Bauernspeck und Brotwürfeli Fr. 14.00


Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan Fr. 19.50
serviert mit griechischem Olivenöl, Kapern, Rucola und Zwiebelringen

Kaltgeräuchte Brüggli – Lachsforelle Fr. 18.50
aufgeschnitten, mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapernäpfel
Toast und Butter


Beefatar nach Hausart Fr. 19.50
mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Toast und Butter



Hausschlager Beeftatar mit Rindfleisch aus der Zentralschweiz

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

Fische und Meeresfrüchte

Schwyzer Saiblingsfilets 180 g gedämpft «Dézaley» an Rahmsauce mit Dézaley, Kräutern Salzkartoffeln		Fr. 36.00
Walliser Eglifilets 170 g gebacken mit Tatarsauce, Salzkartoffeln		Fr. 37.00
Walliser Eglifilets 170 g gebraten mit Butter und Mandeln, Salzkartoffeln		Fr. 37.00
Premium Black Tiger Crevetten * 180 g an pikantem Thaichilli mit feinem Gemüse, Basmatireis		Fr. 39.00

Hausspezialitäten


Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

Fondue Chinoise Hausart	Fr. 49.00	à discretion	Fr. 56.00
pro weitere 100 g			Fr. 9.80
Mit 200 g handgeschnittenem Rind *, Kalb und Pouletfleisch 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			

Rund um's Fleisch

Irishes Black Angus Rindsfiletwürfel 140g „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons, Basmatireis		Fr. 39.50
Irishes Black Angus Rindsfiletsteak 160 g „Lady-Style“ Grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten		Fr. 48.00
Kalbs Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art mit Einsiedler Heumilch - Raclettkäse und Mouthataler Saftschinken Gemüsebouquet und Pommes frites		Fr. 42.00
Hong - Kong – Curry 140 g Kalbsgeschnetzeltes sautiert an rassisger Kokosnuss - Currysauce mit Ananaswürfeli und gerösteten Mandeln und Früchten, Basmatireis		Fr. 37.00
Schweinsfilets 160 g an Morchelrahmsauce, Buntes Gemüse, Tagliatelle		Fr. 37.50
Schweinschnitzel 140 g paniert, buntes Gemüse, Pommes frites		Fr. 26.50
Spaghetti Carbonara, an Rahmsauce mit Schinken, Speck und Ei		Fr. 19.50

Vegetarisch

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

Über Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden. Bei Gerichten ohne Deklaration, handelt es sich um Schweizer und wenn immer möglich um regionale Produkte.
* Entrecôte - Weiderind aus Uruguay * Crevetten - Aquakultur aus Vietnam * Ente - Frankreich