

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.

Zum Auftakt oder einfach zu einem Gläschen Wein

Hirschtrockenfleisch, Steinbocksalsiz, Wildschweinrohschinken Oliven und Parmesanmöckli, Portion Fr. 13.50

saisonal regional frisch

Hausgemachtes ist Trumpf

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

Menus

Ententerrine* an Cumberlandsauce

serviert mit Selleriesalat und Früchten

oder

Crevettencocktail * „Calipso“

an Cocktailsauce mit Cognac, Brioche - Toast und Butter

oder

Nüsslisalat «Mimosa»

mit gehacktem Bauernhof - Ei

oder

Kürbiscrèmesuppe

mit Kernen und seinem Öl

Menu 1 Komplett Fr. 62.00 nur Hauptgang Fr. 42.00

Entreôte 150 g an Kräuterbutterrahmsauce

Buntes Gemüse, Pommes frites

Menu 2 Komplett Fr. 48.00 nur Hauptgang Fr. 28.00

Frischeier Ravioli mit Bergkäse und Birnenfüllung an Salbeipesto mit Parmesan

Menu 3 Komplett Fr. 57.50 nur Hauptgang Fr. 37.50

Zanderfilets aus Frutigen 160 g Patron

In Butter gebraten auf Prosecco-Risotto mit Crème double und erntefrischen Steinpilzen

Garniert mit Herbstfrüchten

Toblerone-Mousse mit Früchten und Rahm

oder

Mandel - Orangenparfait mit gebrannten Mandeln und Ahornsirup Früchten und Rahm

oder

Lauwarme Zwetschgen von der Familie Stauffacher nach Roger's Rezept mit Zimtglacé

Salate

Gemischter Salat Fr. 10.50

knackige Salaten, Bauernhof - Ei und Kernen

Blattsalat Fr. 9.00

verschiedene Blattsalate mit Kernen, Tomätli und Radisli

Schüsselsalat, Fr. 8.00

Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Radisli und Kernen

Muotathaler Salat, Fr. 14.00

Bunter Saisonsalat mit gebratenen Bauernspeck- und Brotwürfeli

Nüsslisalat Mimosa Fr. 13.00

mit gehacktem Bauernhof - Ei

Nüsslisalat «Viola» Fr. 16.50

mit Hirschtrockenfleisch, Wildschweinrohschinken, Steibocksalsiz, gerösteten Nüssen an Johannisbeer – Balsamicodressing mit Traubenkernöl

Wählen Sie Ihre Lieblingsalatsauce:

Huussauce, Italiennesauce, Orangen-Balsamico oder Johannisbeer - Balsamicodressing mit Traubenkernöl

Kalte Vorspeisen

Wildtapas Fr. 24.50

Ententerrine an Cumberland sauce, Nüsslisalat mit Ei, Wildschweinrohschinken, Hirschtrockenfleisch Speckpflaume und Kürbiscrèmesuppe

Wildpastete* mit Marroni an Cumberland sauce Fr. 15.50

serviert mit Selleriesalat und Früchten

Ententerrine* an Cumberland sauce Fr. 15.50

serviert mit Selleriesalat und Früchten

Hausgemachtes Lachsforellentatar von der Sattler 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 Mouthatal nach Hausart Fr. 19.50

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

Warme Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe Fr. 9.80

mit Rahm, Kernen und seinem Öl verfeinert

Flädliuppe Fr. 9.00

Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli

Pilzfrauelitraum Fr. 15.50

Erntefrische Pilze an Rahmsauce im Butter Blätterteig – Pastetli

Wild – Klassiker

Rehpfeffer nach Roger`s Rezept 160 g „Jäger Art“ Fr. 42.00

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

Rehrahmschnitzel 150 g „Mirza“ Fr. 46.00

an Wildrahmsauce, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte

Hirschfilet «Château Briand» 150g Tennessee Fr. 46.00

an Whiskey-Wildrahmsauce, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte

Hirschbägglibraten an Kräuterjus 150 g Fr. 35.00

Steinpilzrisotto, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte

Unser Wildfleisch aus dem Val Poschiavo Graubünden - liebevoll zubereitet von Berufsköchen.

Hausspezialitäten

Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

Rehrücken «Grossmutter Art» Fr. 64.00

Der Hauptgang wird in einem Gang serviert.

Am Stück gebraten 150 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

Château Briand Fr. 66.00

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 Tagessuppe

Fondue Chinoise nach Hausart Fr. 49.50 à discretion Fr. 64.50

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

Jeweils Sonntag's ab 17.00 Uhr offerieren wir Ihnen bei den Fondues à discretion ein Dessert Surprise

Fondue Bourguignon nach Hausart Fr. 55.50 à discretion Fr. 69.50

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 Bourguignon im Saal nicht serviert werden.

Beeftatar – mit feinem Rindfleisch aus dem Mouthatal

Beeftatar 150 g nach Hausart Fr. 29.00

Beeftatar 220 g nach Hausart Fr. 36.00

Beeftatar 200 g nach Hausart mit Moutathaler Urwaldrohschinken Fr. 35.00

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.

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

Schwyzer Tatar

Eine herrliche Komposition aus unserem Kanton Fr. 37.00

Beeftatar 80 g mit feinem Rindfleisch aus dem Muothatal
Lachsforellenfilet 80 g von der Sattler Brüggli Forellenzucht

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.

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

Meeresfrüchte

Premium Black Tiger Crevetten 180 g * Fr. 39.00

grilliert an sämiger gelber Thaicurrysauce mit Gemüse, Basmatireis

Fische fangfrisch aus der Schweiz

Zanderfilets 170 g aus Frutigen gebraten nach Indischer Art Fr. 35.00

an Madrascurry mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln, Basmatireis

Eglifilets aus Fruttigen 170 g «Hausart» Fr. 35.00

gebacken, dazu feine Tatarsauce und Salzkartoffeln

Hausschlager Swiss Pirme Beef

Rindsfiletwürfel 140 g Stroganoff Fr. 42.00

an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons, Basmatireis

Rindsfiletsteak 150 g Lady Style Fr. 49.50

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Rindsfiletsteak 200 g Gentlemen Style Fr. 58.00

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Rund um's Fleisch

Hong - Kong – Curry ca 150 g Fr. 39.00

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

Kalbs Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art Fr. 45.00

mit Einsiedler Heumilch - Raclettekäse und Muothataler Saftschinken
Gemüsebouquet und Pommes frites

Schweinesteak 180 g an Cognacrahmsauce mit frischen Champignons Fr. 29.00

Mandelbroccoli, Butternudeln,

Vegetarisch

Herbstteller Fr. 34.00

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

Steinpilzrisotto mit Parmesanspänen Fr. 29.00

Umgeben mit buntem Marktgemüse

Käsefondue nach Hausart, Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast Fr. 32.20

Mit 350 g sämiger Hausmischung die wir selber herstellen nach unserem Rezept.
Mit Knoblauch, Leutschner Riesling x Silvaner und Höfnerkirschen, zubereitet und mit feinem Brot serviert

pro weitere Portion 350 g Fr. 18.00

mit Muotathaler Bauern - Speckwürfeli Fr. 7.50

mit Gschwelti Kartoffeln Fr. 6.50

mit frischen Ananaswürfel Fr. 7.50

Durchgestöbert

Spaghetti «Carbonara» nach Hausart Fr. 23.50

an Rahmsauce mit Schinken, Speck und Bauernhof – Ei

Pouletbrüstchen «Vital» Fr. 34.00

Umgeben mit buntem Marktgemüse

Fitnesssteller

Pouletbrustchnusperli «Swiss Premium» 150 g Fr. 26.00

dazu feine Babequetsauce bunte Salate mit Bauernhof - Ei

Eglifilets aus Fruttigen 160 g gebacken nach «Hausart» Fr. 35.00

mit Tatarsauce, dazu bunter Salat mit Bauernhof - Ei

Kalte Gerichte

Wurst-Käse-Salat / Thonsalat garniert Fr. 21.50

Grosser bunter Salatteller mit Ei Fr. 19.50

Wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce:

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

Alpen Tapas

ab 2 Personen, Preis pro Person Fr. 27.50

(nur auf Vorbestellung)

Mit Urwald Rohschinken, Bündnerfleisch, Alpenspeck, Salami, Muothaler 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 = Vietnam * Cocktailcrevetten = Norwegen * Thunfisch = Spanien

* Pastete = enthält Produkte aus der EU * Terrine = enthält Produkte aus der EU

ÄNDERUNGEN DER GERICHTE KÖNNEN ZU EINEM AUFPREIS FÜHREN