

Zum Apéro

Cüpli Prosecco, Selezione Felini 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

Parmesanmökkli, Oliven, und Muothataler Urwaldrohschinken 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

Crevettencocktail* Calipso

an Cocktailsauce mit Cognac, Brioche - Toast und Butter

oder

Nüsslisalat Viola

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

oder

Gemischter Salat

knackige Salate, Bauernhof - Ei und Kernen

oder

Karottencrèmesuppe mit Popcorn

fein und sämig

Menu 1 Komplett Fr. 62.00 nur Hauptgang Fr. 39.00

Schweinsfilet 150 g an Morchelrahmsauce

Buntes Gemüse, Butternudeln

Menu 2 Komplett Fr. 51.00 nur Hauptgang Fr. 28.00

Frischeier Ravioli mit Bergkäse und Birnenfüllung an Salbeipesto mit Parmesan

Menu 3 Komplett Fr. 61.00 nur Hauptgang Fr. 38.00

Saiblingfilets aus Sattel / SZ ca 180 g gedämpft nach Grossmutter Art

An Leutschner Rieslingrahmsauce mit Kräutern, Blattspinat und Bouillonkartoffeln

Sorbettrio mit Früchten

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 Salate, 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

Wintersalat Fr. 16.00

mit sautierten Champignons, Äpfeln und Nüssen am Johannisbeer – Balsamicodressing

Nüsslisalat Mimosa Fr. 13.50

mit gehacktem Bauernhof - Ei

Wählen Sie Ihre Lieblingssalatsauce:

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

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 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 Muothatal nach Hausart Fr. 19.50

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

Warme Vorspeisen

Flädli-suppe Fr. 9.00

Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli

Karottencrèmesuppe mit Popcorn Fr. 9.80

fein und sämig

Tom Kha Gai Suppe Fr. 16.50

Kokosnussuppe mit Frühlingzwiebeln, Champignons, Pouletwürfeli Peperoncini, Galangal und Limettenblätter

Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung Fr. 12.50

mit Thaichilli und Springroll Sauce

Premium Black Tiger Riesencrevetten Fr. 23.00

mit Kräutern Knoblauch, Peperoncini und Rahm

Hausspezialitäten

Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast

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 Saisonsuppe

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.

Käsefondue nach Hausart Fr. 33.50

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

Mit Knoblauch, Leutschner Riesling x Silvaner und Höfnerkirsch, zubereitet und mit feinem Brot serviert

pro weitere Portion 350 g Fr.18.00

mit Muotathaler Bauern - Speckwürfeli Fr. 7.50

mit frischen Ananaswürfel Fr. 7.50

Meeresfrüchte

Premium Black Tiger Riesencrevetten 180 g Fr. 39.00

mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Rahm, Basmatireis

Fische fangfrisch aus der Schweiz

Zanderfilets 170 g aus Frutigen gebraten nach Indischer Art Fr. 36.50

an pikantem Madrascurry, Basmatireis, Chips

Eglifilets aus Fruttigen 170 g nach Hausart Fr. 36.50

gebacken, dazu feine Tatarsauce und Salzkartoffeln

Beeftatar – mit feinem Rindfleisch aus dem Muothatal

Beeftatar 150 g nach Hausart Fr. 29.50

Beeftatar 220 g nach Hausart Fr. 36.50

Beeftatar 200 g nach Hausart mit Muotathaler Urwaldrohschinken Fr. 36.00

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

Hausschlager Swiss Pirme Beef

Entrecôte 150 g Chef's Favorite Fr. 39.00

grilliert mit einer Pfefferbutterkruste auf Kentucky-Whiskeyrahmsauce
dazu Basmatireis

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

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 140 g Fr. 39.00

Zartes Kalbgeschnetzeltes an rassisger Kokosnuss - Currysauce
mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln, Basmatireis
Dazu ein Indischer Chips

Kalbs Cordon Bleu 190 g Schwyzer Art Fr. 45.00

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

Lammrack nach Hausart 200 g 43.00

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

Schweinsteak 180 g an Cognacrahmsauce mit frischen Champignons Fr. 29.00

Butternudeln

Pouletbrüstchen 150 g an Kräuterbuttersauce Fr. 28.00

Basmatireis

Vegan / Vegetarisch

Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss - Thaicurry Fr. 29.00
mit Edamame, Thaibasilikum, gerösteten Cashewkernen, serviert mit Basmatireis

Durchgestöbert

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

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. 36.50
mit Tatarsauce, dazu bunter Salat mit Bauernhof - Ei

Kalte Gerichte

Wurst-Käse-Salat / Thonsalat garniert Fr. 23.50 Einfach Fr. 17.50

Grosser bunter Salatteller mit Ei Fr. 21.50

Wählen Sie Ihre Lieblingssalatsauce:

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, Muothataler 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
- * Lamm = Irland / Australien

ÄNDERUNGEN DER GERICHTE KÖNNEN ZU EINEM AUFPREIS FÜHREN