

# 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**

*Hausgemachtes ist Trumpf*

*Wenn immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der Region und der Schweiz.  
Unser Wildfleisch beziehen wir aus dem Val Poschiavo Graubünden.*

## **Menus**

**Wildpastete\* mit Marroni an Cumberlandsauce**

serviert mit Selleriesalat und Früchten

oder

**Nüsslisalat «Viola»**

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

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. 59.00 nur Hauptgang Fr. 38.00**

**Hirschroastbeef 150 g**

**auf Orangen-Balsamico-Jus**

Prosecco-Risotto mit Crème double und erntefrischen Eierschwämmli

**Menu 2 Komplett Fr. 49.00 nur Hauptgang Fr. 28.00**

**Blätterteigpastetli gefüllt mit Eierschwämmli an leichter Rahmsauce**

Dazu farbiges Herbstgemüse



**Menu 3 Komplett Fr. 57.00 nur Hauptgang Fr. 36.00**

**Zanderfilets vom Lago Maggiore 160 g «Patron»**

Prosecco-Risotto mit Crème double und erntefrischen Eierschwämmli



**Toblerone-Mousse mit Früchten und Rahm**

oder

**Mandelparfait mit Ahornsirup Früchten und Rahm**

oder

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

## Salate

### **Gemischter Salat Fr. 10.50**

zusammengestellt mit frischem Gemüse, knackigen 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, gerösteten Nüssen an Johannisbeer – Balsamicodressing mit Traubenkernöl

### **Wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce:**

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

## Kalte Vorspeisen

### **«Wildtapas» Fr. 22.50**

Ententerrine an Cumberlandsauce, Nüsslisalat mit Ei, Wildschweinrohschinken, Hirschtrockenfleisch Speckpflaume und Kürbiscrèmesuppe

### **Wildpastete\* mit Marroni an Cumberlandsauce**

serviert mit Selleriesalat und Früchten

### **Fischtriologie Fr. 21.50**

vom Lachsforellentatar, geräuchtem Forellenfilet und gebackenen Eglifilets, Toast und Butter



### **Crevettencocktail \* „Calipso“ Fr. 16.00**

an Cocktailsauce mit Cognac, 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



### **Flädli-suppe Fr. 9.00**

Rindskraftbrühe mit feinen hausgemachten Flädli



### **Pilzfraelitraum Fr. 15.50**

erntefrische Eierschwämmli an Rahmsauce im Blätterteig - Pastetli

## Wild – Klassiker

### **Rehpfeffer 170 g „Jäger Art“ Fr. 39.00**

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

### **Rehrahmschnitzel 150 g „Mirza“ Fr. 45.00**

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

### **Rehrahmgeschnetzeltes 150 g „Patron“ Fr. 38.00**

an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli serviert mit Butterspätzli und Herbstfrüchte

### **Wildbratwurst an Zwiebelsauce 150 g Fr. 34.00**

serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte

## Hausspezialitäten



**Serviert ab 2 Gästen, Preis pro Gast**



### **Rehrücken «Grossmutter Art» Fr. 58.00**

Der Hauptgang wird in einem Gang serviert.

Am Stück gebraten 160 g Fleisch, fein tranchiert, mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroûtons garniert, begleitet mit Wildrahmsauce, Eierspätzli, Herbstgemüse und Früchtegarnitur  
zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine Nüsslisalat mit Bauernhof-Ei oder eine Kürbiscrèmesuppe

### **«Hubertusplatte» Fr. 59.00**

Dieses Gericht servieren wir Ihnen auf der Platte und Sie bedienen sich selbst.

Hirsch und Rehmédaille 140 g Rehpfeffer 70 g Wildrahmsauce und Eierschwämmli ragout  
Dazu Herbstgemüse, Eierspätzli und Früchte  
zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine Nüsslisalat mit Bauernhof-Ei oder eine Kürbiscrèmesuppe

### **Fondue Chinoise nach Hausart Fr. 49.50 à discretion Fr. 56.50**

Mit 180 g handgeschnittenem Rind-, Kalb und Pouletfleisch

Weiderind, Kalb und Pouletfleisch pro weitere 100 g Fr. 8.50

Rind- 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 Bourguignon nach Hausart Fr. 55.50 à discretion Fr. 65.50**

Mit 180 g handgeschnittenem Swiss Prime Rind 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



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das **Fondue Bourguignon** im Saal aus  
**Sicherheitsgründen nicht servieren.**

## 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 Mouthataler Urwaldrohschinken Fr. 35.00

Wählen Sie Ihre schärfe selbst.

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



## Schwyz 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

## Meeresfrüchte

Premium Black Tiger Crevetten 180 g \* Fr. 39.00

grilliert an sämiger gelber Thaicurrysauce mit Gemüse, Basmatireis

## Fische fangfrisch aus der Schweiz

Zanderfilets vom Lago Maggiore 160 g «Patron» Fr. 36.00

Prosecco-Risotto mit Crème double und erntefrischen Eierschwämmli

Eglifilets aus Fruttigen 170 g «Hausart» Fr. 37.00

gebacken, dazu feine Tatarsauce und Salzkartoffeln



## Rund um's Fleisch

Rindsfiletwürfel 140 g «Stroganoff» vom Irisches Natural Black Angus Beef Fr. 39.50

an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons, Basmatireis

Rindsfiletsteak 150 g «Lady» vom Irisches Natural Black Angus Beef Fr. 48.50

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Hong - Kong – Curry ca 150 g Fr. 28.00

Pouletbrüstchen vom Ostschweizer Bauernhof an rassisger Kokosnuss - Currysauce mit Ananaswürfeli, Bananen und gerösteten Mandeln, Basmatireis



Kalbs Cordon Bleu 190 g Schwyz Art Fr. 43.00

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



Schweinssteak 170 g «Madagaskar» Fr. 26.50

an sämiger Whiskeyrahmsauce mit grünem Madagaskarpfeffer, Basmatireis

## Vegetarisch

### **Herbstteller Fr. 31.00**

Hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte  
dazu feines Eierschwämmli ragout

**Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss – Thaicurry Fr. 27.00**  
mit Thaibasilikum, gerästem Cashewkernen, serviert mit Basmatireis



## Durchgestöbert

### **Spaghetti «Carbonara» nach Hausart Fr. 22.50**

an Rahmsauce mit Schinken, Speck und Bauernhof – Ei



## Gemüsebeilage

**Gemüsebeilage für Gerichte ohne Gemüse 5 Sorten Fr. 7.50**

**Herbstgemüse Fr. 7.50**

## Fitnesssteller

**Pouletbrustchnusperli «Swiss Premium» 150 g Fr. 25.50**

dazu feine Beque sauce bunte Salate mit Bauernhof - Ei



**Eglifilets aus Fruttigen 160 g gebacken nach «Hausart» Fr. 37.00**

mit Tatarsauce, dazu bunter Salat mit Bauernhof - Ei

## Kalte Gerichte

**Siedfleischsalat vom Mouthataler Weiderind nach Hausart Fr. 24.00**

mit Zwiebeln an Haus-Sauce, garniert mit Salaten und Bauernhof - Ei

**Käsesalat garniert mit Salaten mit Bauernhof - Ei Fr. 21.50**

**Thonsalat garniert mit Salaten mit Bauernhof - Ei Fr. 21.50**

**Grosser bunter Salatteller mit Bauernhof- Ei und Brotcroûtons Fr. 19.50**

**Alpen Tapas Fr. 27.50**

ab 2 Personen, Preis pro Person

(11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 21.00 nur auf Vorbestellung)

Mit Urwald Rohschinken, Bündnerfleisch, Alpenspeck, Tessiner Salami, Mostbröckli  
Mouthataler Saftschinken, Siedfleisch, 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, ausser mit \* bezeichnet

\* Straussenfilet s = Südafrika    \* Crevetten = Norwegen / Vietnam    \* Thunfisch = Frankreich, Spanien  
\* Ententerrine = mit Zutaten aus Frankreich    \* Wildpastete = mit Zutaten aus der EU