

SOMMERGERICHTE

<i>Melone mit Urwaldrohschinken</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Chef-Salat</i> mit verschiedenen Saisonsalaten <i>Muotathaler Trockenfleisch, Suworowsalami und Bauernspeck</i>	<i>Fr. 22.—</i>
<i>Geräucherter Lachs (110gr.)</i> mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Fitnesssteller</i> mit verschiedenen Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
- 1 Stk. Schnitzel paniert	<i>Fr. 23.50</i>
- Pouletbrustschnitzel (130gr.)	<i>24.50</i>
- Schweinssteak (180gr.)	<i>30.50</i>
- Entrecôte (170gr.)	<i>37.--</i>
<i>Alpkäseschnitte</i> mit Schinken und Spiegelei	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Spaghetti * Bolognese *</i> (Rindsgehacktes in braunem Jus und geriebenem Käse)	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Spaghetti * Giuseppe *</i> (an pikanter Paprikasauce mit geriebenem Käse)	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Teigtaschen mit Tomatensauce</i>	<i>Fr. 22.50</i>

SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

*Entrecôte * Postillion ** *Fr. 42.—*
(nach altem Rezept an milder Pfeffersauce)

*Rindsfiletmedaillon * Orloff ** *Fr. 48.—*
(an zerlassener hausgemachter Kräuterbutter garniert mit verschiedenen Früchten)

*Cordon Bleu * Claudia ** *Fr. 36.—*
(Schweinsschnitzel paniert mit einer Füllung von Alpkäse+Urwaldrohschinken)

Holzfüllersteak 250gr. *Fr. 37.50*
(mit hausgemachten Kräuterbutterrosetten und Gemüse garnitur)

Schweinsrahmschnitzel *Fr. 32.50*
(an feiner Champignonsauce serviert mit Gemüse garnitur)

Riz Casimir *Fr. 30.50*
(Schweinsgeschnetzeltes an milder Currysauce im Trockenreisring)

Beilagen zur Wahl

*Pommes frites, Kartoffelkroketten, Röstikroketten, Bauernkartoffel,
Spaghetti, Butternudeln oder Trockenreis*

- SOMMER -
* * * ZEIT DER SINNE * * *



VORSPEISEN

Muotathaler Trockenfleischspezialitäten Fr. 16.50
(Suworowsalami, Urwaldrohschinken, Speck und Trockenfleisch)

Geräuchertes Forellenfilet Fr. 16.50
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Carpaccio Fr. 19.50 dünn geschnittenes rohes Rindfleisch
mit Parmesanscheiben an Limettenolivenöl, schwarzem Pfeffer und Aceto Balsamico

Eglifilets gebacken Fr. 16.50 serviert mit Salzkartoffel

SUPPEN

Tagessuppe *Fr. 8.—*

Bouillon mit Gemüsestreifen *Fr. 9.50*

Tomatencremesuppe *Fr. 10.50*

Muotathaler Gemüsesuppe *Fr. 12.50*



Salate

Mischsalat *Fr. 9.50*

Gemischter Salat *Fr. 12.50*

Mischsalat mit Speck und Ei *Fr. 14.50*

Tomatensalat mit Mozzarella *Fr. 16.50*

verfeinert mit Basilikum, Olivenöl, schwarzem Pfeffer und Aceto Balsamico

TELLERGERICHTE VOM FISCH

Eglifilets gebacken *Fr.29.—*
(*serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Tatare*)

Forellenfilets mit Mandeln *Fr.32.50*
(*in Butter gebraten mit Salzkartoffeln*)

*Forellenfilets * Säumer ** *Fr.38.50*
(*pochiert, an feiner Kräuterweissweinsauce serviert mit Trockenreis*)

*Bachsaibling * Alexander ** *Fr.36.50*
(*in Butter gebraten mit Pinienkernen, Orangen- + Zitronenwürfeli garniert, dazu Salzkartoffel*)

*Crevettenspiess * Kato ** *Fr.34.—*
(*in Kokos panierte und frittierte Crevetten, serviert mit Mangoreis und Currysauce*)

*Lassen Sie der Küche ein wenig Zeit
ein feines Essen wir Belohnung für Ihre Geduld sein*

*Herzlich Willkommen
schön, dass Sie bei uns sind*

Sommerzeit

*Am Waldessaume träumt die Föhre, am Himmel weisse Wölkchen nur;
es ist so still, dass ich sie höre, die Stille der Natur.*

*Rings Sonnenschein auf Wies und Wegen, die Wipfel stumm, kein Lüftchen wach
und doch, es klingt, als ström ein Regen leistönend auf das Blätterdach*

Theodor Fontane

Fleisch- & Fischdeklaration ;

Sehr geehrter Gast

*Forellen- und Bachsaiblinge beziehen wir vom Sattel SZ Brüggliforellenzucht
Die Eglifilets von Binnengewässer PL & D, die Crevetten TK aus Vietnam
Rind-, Schweine-, Kalb-, Poulet- und Trockenfleisch
sowie Wurstwaren sind aus der Schweiz*

*Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen
antimikrobiellen Leistungsfördernden erzeugt worden sein*

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeitenden*

Preise in dieser Karte inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

*Miär wüüschid ä schönä Uufenthalt und ä rächt ä Guetä
Claudia Eberhard, Andreas Gwerder und Mitarbeiter*

** chömid zuänis **