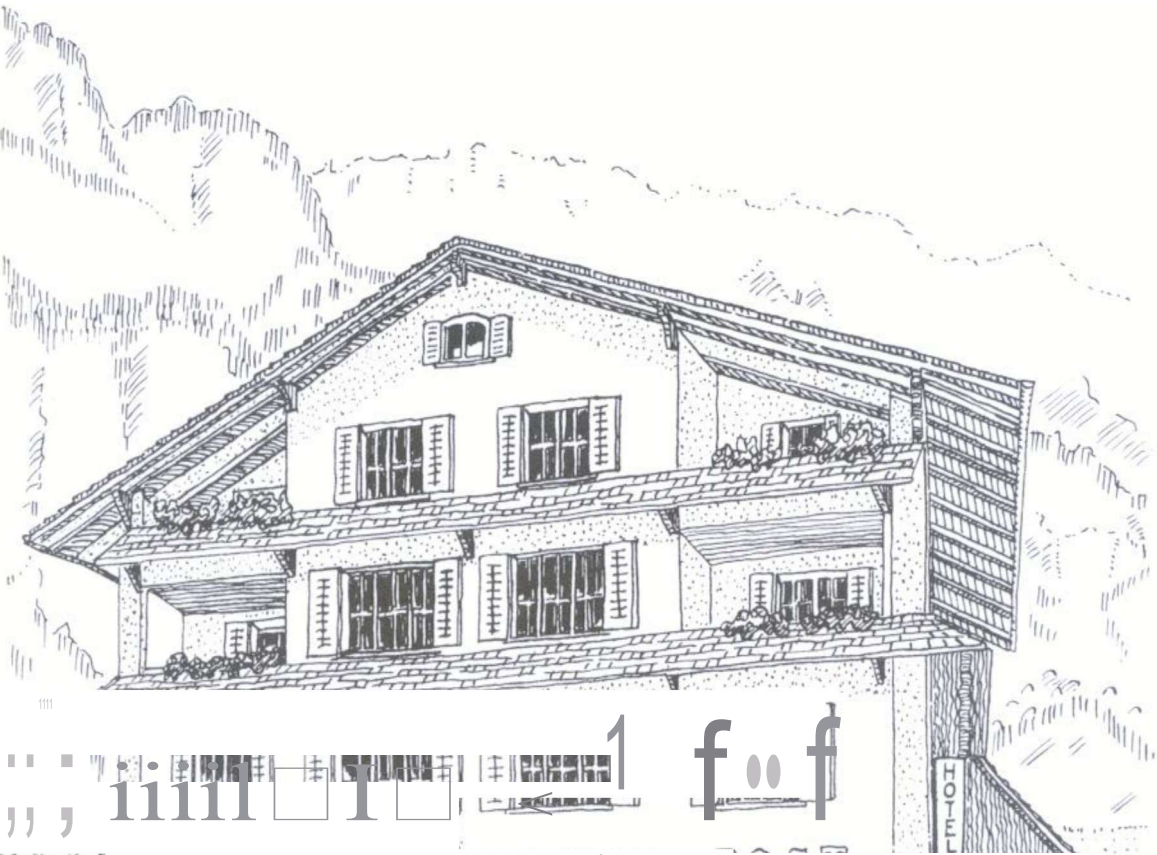
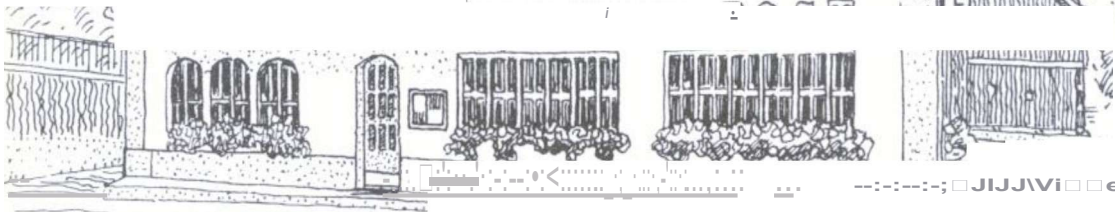




1 f f



==



---if:.i

VORSPEISEN

Muotathaler Trockenfleischteller

Fr. 16.50

Trockenfleisch, Suworowsalami und Urwaldrohschinken

Teigtaschen mit Parmesan und Tomatensauce

Fr. 16.50

Chef – Salat verschiedene Salate
garniert mit Trockenfleischspezialitäten

Fr. 19.50

Geräuchertes Forellenfilet

Fr. 15.50

mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter

Carpaccio dünn geschnittenes rohes Rindfleisch
gewürzt mit Aceto Balsamico, schwarzem Pfeffer, Limonenolivenöl und Parmesan

Fr. 19.50

Eglifilets gebacken

Fr. 16.50

an Bierteig, frittiert mit Salzkartoffel und Tatarensauce

SUPPEN

Tagessuppe *Fr. 8.--*

Bouillon mit Gemüsestreifen *Fr. 9.50*

Tomatencremesuppe *Fr. 10.50*
mit Rahmhaube und geriebenem Käse

Muotathaler Suppentopf *Fr. 12.50*
mit geriebenem Käse

SALATE

Mischsalat *Fr. 9.50*

Gemischter Salat *Fr. 12.50*

Mischsalat mit Speck und Ei *Fr. 14.50*

Salat „ Olga „ *Fr. 14.50*
Saisonsalat mit Muotathaler Trockenfleisch

TELLERGERICHTE VOM FISCH

Eglifilets gebacken Fr. 29.--

an Bierteig, frittiert mit Salzkartoffel und Tatarensauce

Forellenfilets mit Mandeln Fr. 32.50

in Butter gebraten mit Salzkartoffel

Forellenfilets „Säumer „ Fr. 38.50

pochiert, mit einer Kräuterweissweinsauce, Trockenreis und Salzkartoffeln serviert

Bachsaiblingfilets „Alexander „ Fr. 36.50

*in Butter gebraten, mit Pinienkernen, Zitronen- und Orangenwürfeli garniert
serviert mit Salzkartoffeln*

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 wird die Belohnung für Ihre Geduld sein*

EMPFEHLUNGEN DES CHEF`S !!

Schweinsrahmschnitzel

Fr. 32.50

an feiner Champignonsauce serviert mit Gemüse und Butternudeln

Riz Casimir

Fr. 30.50

Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce serviert im Trockenreisring, garniert mit Früchten

Cordon Bleu „Claudia „

Fr. 36.--

paniertes Schweinsschnitzel mit einer Füllung von Alpkäse und Muotarohschinken

Holzfällersteak 250gr.

Fr. 37.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites

Piccata * Milanese *

Fr. 38.50

Kalbsschnitzel im Käse-Ei-Mantel mit Tomatenspaghetti

Fitness – Teller

Fr. 24.50

zusammengestellte Salate mit Pouletbrustschnitzel und Kräuterbutter

SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

Entrecôte „Postillion „

Fr. 42.--

Rindszwischenrippenstück vom Grill an Kräuter – Pfeffersauce

Rindsfiletmedaillon „Orloff „

Fr. 48.--

an hausgemachter zerlassener Kräuterbutter garniert mit Früchten

Rindsfiletstreifen „Korsakoff „

Fr. 44.50

*an würziger Paprikasauce, durchsetzt mit Peperonistreifen, Champignons,
Essiggurkenstreifen und Tomatenwürfeli*

Kalbssteak „Irina „

Fr. 46.50

an feiner Morchelrahmsauce

Gemüsegar nitur

Fr. 9.50

Beilagen nach Ihrer Wahl

*Pommes frites, Butternudeln, Trockenreis, Kartoffelkroketten
Röstikroketten und Bauernkartoffel*

Herzlich Willkommen schön, dass Sie
bei uns sind

Winterzeit

*Es wächst viel Brot in der Winterzeit,
weil unter dem Schnee frisch grünt die Saat;
erst im Lenz die Sonne lacht, spürst du, was Gutes der Winter tat.*

*Und deucht dich die Welt dir öd und leer und sind die Tage
Dir rau und schwer, sei still und hab des Wandels acht ;
es wächst viel Brot in der Winternacht*

Friedrich Wilhelm Weber

Fleisch- und Fischdeklaration ;

Sehr geehrter Gast

*Rind-, Schweine-, Kalb-, Poulet-, Trockenfleisch und Wurstwaren sind aus der Schweiz.
Forellen- und Bachsaiblingfilets beziehen wir vom Sattel SZ Brüggliforellenzucht
Die Eglifilets von Binnengewässer PL & D. Die Crevetten TK aus Vietnam
Unsere Lieferanten; Heinzer Metzgerei, Muota Metzg Mettler sowie die Prodega
Das Brot beziehen wir von der Romer's Hausbäckerei*

*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 **