



## ***VORSPEISEN***

---

***Muotathaler Trockenfleischteller*** *Fr. 14.50*  
*Trockenfleisch, Suworowsalami und Urwaldrohschinken*

***Teigtaschen*** *mit Parmesan und Tomatensauce* *Fr. 12.50*

***Chef – Salat*** *verschiedene Salate* *Fr. 17.50*  
*garniert mit Trockenfleischspezialitäten*

***Geräuchertes Forellenfilet*** *Fr. 14.50*  
*mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter*

***Carpaccio*** *dünngeschnittenes rohes Rindfleisch* *Fr. 15.50*  
*gewürzt mit Aceto Balsamico, schwarzem Pfeffer, Limonenolivenöl und Parmesan*

***Eglifilets gebacken*** *Fr. 16.50*  
*an Bierteig, frittiert mit Salzkartoffel und Tatarensauce*

## ***SUPPEN***

---

<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr. 7.--</i>
<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>mit Rahmhaube und geriebenem Käse</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Muotathaler Gemüsesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>

## ***SALATE***

---

<i>Mischsalat</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Mischsalat mit Speck und Ei</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Salat „ Olga „</i> <i>Saisonsalat mit Muotathaler Trockenfleisch</i>	<i>Fr. 12.50</i>

## ***TELLERGERICHTE VOM FISCH***

---

*Eglifilets gebacken* *Fr. 28.--*  
*an Bierteig, frittiert mit Salzkartoffel und Tatarensauce*

*Forellenfilets mit Mandeln* *Fr. 32.50*  
*in Butter gebraten mit Salzkartoffel*

*Forellefilets „ Säumer „* *Fr. 36.50*  
*pochiert, mit einer Kräuterweissweinsauce, Trockenreis und Salzkartoffeln serviert*

*Bachsaiblingfilets „ Alexander „* *Fr. 34.50*  
*in Butter gebraten, mit Pinienkernen, Zitronen- und Orangenwürfeli garniert  
serviert mit Salzkartoffeln*

*Crevettenspiess „ Kato „* *Fr. 32.--*  
*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. 30.50***  
*an feiner Champignonsauce serviert mit Gemüse und Butternudeln*

***Riz Casimir*** ***Fr. 28.50***  
*Schweinsgeschnetztes an Currysauce serviert im Trockenreisring, garniert mit Früchten*

***Cordon Bleu ,, Claudia ,,*** ***Fr. 32.50***  
*paniertes Schweinsschnitzel mit einer Füllung von Alpkäse und Urwaldrohschinken*

***Holzfällersteak 250gr.*** ***Fr. 32.50***  
*Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites*

***Piccata \* Milanese \**** ***Fr. 36.50***  
*Kalbsschnitzel im Käse-Ei-Mantel mit Tomatenspaghetti*

***Fitness – Teller*** ***Fr. 22.50***  
*zusammengestellte Salate mit Pouletbrustschnitzel und Kräuterbutter*

## ***SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES***

---

*Entrecôte „ Postillion „ Fr. 40.--*  
*Rindszwischenrippenstück vom Grill an Kräuter – Pfeffersauce*

*Rindsfiletmedaillon „ Suworow „ Fr. 46.--*  
*an speziell pikanter Paprikarahmsauce*

*Rindsfiletmedaillon „ Orloff „ Fr. 44.--*  
*an hausgemachter zerlassener Kräuterbutter garniert mit Früchten*

*Rindsfiletstreifen „ Korsakoff „ Fr. 42.50*  
*an würziger Paprikasauce, durchsetzt mit Peperonistreifen, Champignons,  
Essiggurkenstreifen und Tomatenwürfeli*

*Kalbssteak „ Irina „ Fr. 45.50*  
*an feiner Morchelrahmsauce*

*Gemüse garnitur Fr. 9.50*

### *Beilagen nach Ihrer Wahl*

*Pommes frites, Butternudeln, Trockenreis, Kartoffelkroketten  
Rösti 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 rauh 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*

*Schweine-, Kalb-, Poulet-, und Trockenfleisch sowie Wurstwaren sind aus der Schweiz.  
Rindfleisch ist je nach Marktlage aus der Schweiz oder Australien  
Forellen- und Bachsaiblingfilets beziehen wir vom Sattel SZ Brüggliforellenzucht  
Die Eglifilets von Binnengewässer PL & D. Die Crevetten TK aus Vietnam*

*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 7,7% Mehrwertsteuer*

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

*\* chömid zuänis \**