



VORSPEISEN

Muotathaler Trockenfleischteller *Fr. 16.50*
Trockenfleisch, Suworowsalami und Urwaldrohschinken

Teigtaschen *mit Parmesan und Tomatensauce* *Fr. 16.50*

Chef – Salat *verschiedene Salate* *Fr. 19.50*
garniert mit Trockenfleischspezialitäten

Geräuchertes Forellenfilet *Fr. 15.50*
mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter

Carpaccio *dünngeschnittenes rohes Rindfleisch* *Fr. 19.50*
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. 8.--</i>
<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>mit Rahmhaube und geriebenem Käse</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Muotathaler Suppentopf</i> <i>mit geriebenem Käse</i>	<i>Fr. 12.50</i>

SALATE

<i>Mischsalat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Mischsalat mit Speck und Ei</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Salat „ Olga „</i> <i>Saisonsalat mit Muotathaler Trockenfleisch</i>	<i>Fr. 14.50</i>

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

Gemüse garnitur 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*

*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 **