

SAISON SPEZIAL / SEASONS SPECIALS

SALATSCHÜSSEL «LUEGETEN» 16.00

Gemischte Rohkost- und Blattsalate garniert mit gekochtem Ei, Crostini, gerösteten Kernen und Sprossensalat, an Dressing nach Wahl:

French-Dressing, Balsamico-Dressing oder Erdbeer-Vinaigrette

SALAD BOWL LUEGETEN

Mixed raw vegetable and leaf salads garnished with boiled egg, crostini, roasted seeds and sprout salad, with dressing of your choice: french-Dressing, balsamic dressing or strawberry vinaigrette

CAESAR SALAD 25.00

Mini-Lattich mit Parmesandressing, Datteltomaten, Croûtons, gehobelter Parmesan, knuspriger Speck und Pouletbruststreifen

oder mit Riesencrevetten

+2.00

CAESAR SALAD

mini lettuce with parmesan dressing, grape tomatoes, croûtons, parmesan shavings, crispy bacon and chicken breast strips or with king prawns

+2.00

MUOTATHALER RINDSTATAR 21.00 32.00

garniert mit roten Zwiebeln und Kapern, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter

MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR

garnished with red onions and capers, spiced mild, medium or hot with homemade chili paste, served with brioche toast and butter

RAUHLACHSTATAR 24.00 34.00

auf Avocado mit Zitrone, Dill und [olio-nobile.it](https://www.olio-nobile.it) Olivenöl gewürzt, mit Crème fraîche,

dazu servieren wir Brioche Toast und Butter

SMOKED SALMON TATAR

on avocado with lemon, dill and [olio-nobile.it](https://www.olio-nobile.it) olive oil spiced, with crème fraîche, served with brioche toast and butter

VORSPEISEN / STARTERS

SOMMERLICHE BLATTSALATE	13.00
mit Mango und Rohschinken Grissini, an Dressing nach Wahl: French-Dressing, Balsamico-Dressing oder Erdbeer-Vinaigrette	
<i>SUMMER LEAF SALADS</i> <i>with mango and prosciutto grissini and a dressing of your choice:</i> <i>French-dressing, balsamic dressing or strawberry vinaigrette</i>	
BURRATA	16.00
auf Datterini Tomaten mit rotem und grünem Rucola, olio-nobile.it Olivenöl und weissem Balsamico	
<i>BURRATA</i> <i>on datterini tomatoes with red and green rocket,</i> <i>olio-nobile.it olive oil and white balsamic</i>	
SIHLSEE PLÄTTLI	21.50
Plättli mit Hüttenfleisch, Salsiz, Mostbröckli, Buräschwynigs und Einsiedler Heumilchchäs, dazu Kapernäpfel, Tomate und hausgemachte Essiggurken	
<i>SIHLSEE PLATE</i> <i>Sihlsee meat specialities and haymilk cheese, served with capers,</i> <i>tomatoes and homemade pickles</i>	
SCHWYZER FLAMMKUCHEN	19.00
mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln und Speckheu	
<i>TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraîche, red onions and bacon strips</i>	
VEGI FLAMMKUCHEN	17.00
mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln, Datterini Tomaten und Rucola	
<i>VEGI TARTE FLAMBÉE</i> <i>with Einsiedler crème fraîche, red onions, datterini tomatoes and rocket</i>	

SUPPEN / SOUPS

KRAFTBRÜHE VON DER RIBELMAIS POULARDE	14.00
mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Wachtel-Spiegelei	
<i>CONSOMMÉ OF CORN FED CHICKEN</i> <i>with vegetable strips, fresh herbs and fried quail egg</i>	
GEEISTE GAZPACHO	11.50
dazu Basilikumsorbet verfeinert mit Gin und olio-nobile.it Olivenöl	
<i>ICED GAZPACHO</i> <i>with basil sorbet with gin and olio-nobile.it olive oil</i>	
TAGESSUPPE	8.50
<i>SOUP OF THE DAY</i>	

VEGETARISCH / VEGETARIAN

QUORN STROGANOFF	29.00
in Paprikasauce, mit Champignons, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pilawreis	
<i>QUORN STROGANOFF</i> <i>in paprika sauce, with mushrooms, pickles and onions,</i> <i>accompanied by pilaf rice</i>	

VEGAN / VEGAN

GERÄUCHERTES TOFUSTEAK VOM GRILL	25.00
an Trockentomaten-Pesto, serviert auf Grillgemüse und Bratkartoffeln mit Rosmarin	
<i>SMOKED TOFU STEAK from the grill</i> <i>with dried tomato pesto, served on grilled vegetables and</i> <i>fried potatoes with rosemary</i>	

FISCH / FISH

SCHWEIZER ZANDERFILET auf der Haut gebraten	44.00
mit Venere Risotto, sautiertem Blattspinat und Zitronen-Chimichurri	
<i>SWISS PIKE-PERCH fried on the skin</i> <i>served with Venere risotto, sautéed leaf spinach and lemon chimichurri</i>	

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART»	39.00
mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti	
<i>VEAL STRIPS «ZURICH STYLE»</i> <i>white mushrooms and with wine cream sauce, served with crispy roesti</i>	
BEEF BURGER im hausgemachten Sesambun ,	29.00
mit Schwyzer Alpchäs, knusprigem Speckstroh, Tomaten, Essiggurken, Lattich und Roxysauce, dazu Country Fries	
Zusätzlich mit Spiegelei	+1.50
<i>BEEF BURGER in a homemade sesame bun,</i> <i>with Schwyzer alp cheese, crispy bacon hay, tomatoes, pickles, leaf salad</i> <i>and roxysauce, served with country fries</i>	
	+1.50
SCHWEINS SPARE RIBS	31.00
mit Curry-Chili-Mayonnaise und BBQ Sauce, dazu Coleslaw und Country Fries	
<i>PORK SPARE RIBS</i> <i>with curry-chili mayonnaise, BBQ sauce, coleslaw and country fries</i>	

STEAKS UND CUTS / STEAKS AND CUTS

SIHLSEE RINDSFILET <i>Sihlsee beef fillet</i>	180g	59.00
RINDS FLAT IRON STEAK <i>Beef flat iron steak</i>	200g	49.00
KALBS FLANKSTEAK <i>Veal flank steak</i>	200g	39.00
SWISS GOURMET SCHWEINSKOTELETTE <i>Swiss gourmet pork cutlet</i>	300g	34.00

Alle «Steaks & Cuts» Fleischgerichte werden mit einer Sauce und Beilage nach Ihrer Wahl serviert.

All "Steaks and cuts" meat dishes are served with a sauce and garnish of your choice.

SAUCEN / SAUCE

Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Rotweinjus, Kräuterbutter,
rotes Pesto, Einsiedler Kräuter Crème fraîche,
BBQ Sauce, Curry-Chili-Mayonnaise
*Cream sauce with green pepper, red wine jus, herb butter,
red pesto, Einsiedler herb Crème fraîche,
BBQ sauce, curry chili mayonnaise*

BEILAGEN / SIDE DISHS

Country Fries, Trüffel Fries, Tagliatelle, Pilawreis, Rösti,
Blattspinat, Maiskolben, gemischtes saisonales Gemüse,
Blattsalat, gemischter Salat
*Country fries, truffle fries, tagliatelle, pilaf rice, roesti,
leaf spinach, corn on the cob, mixed seasonal vegetables,
leaf salad, mixed salad*

Zusätzliche Sauce / <i>Additional sauce</i>	2.00
Zusätzliche Beilage / <i>Additional side dish</i>	6.50
Trüffel Fries, Maiskolben, Rösti/ <i>Truffle fries, corn on the cob, roesti</i>	8.50

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Dear Guests

*We are glad to inform you about ingredients in our dishes
that could trigger allergies or intolerances.*

FLEISCHDEKLARATION

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich
aus der Schweiz

FISCHDEKLARATION

Schweiz	Zander
Norwegen	Rauchlachs
Vietnam	Crevetten

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.
Änderungen vorbehalten