

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	
<i>SALAD BOWL LUEGETEN</i> <i>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</i>	
CAESAR SALAD	25.00
Mini-Lattich mit Parmesandressing, Datteltomaten, Croûtons, gehobelter Parmesan, knuspriger Speck und Pouletbruststreifen oder mit Riesencrevetten	+2.00
<i>CAESAR SALAD</i> <i>mini lettuce with parmesan dressing, datterini tomatoes, croûtons, parmesan shavings, crispy bacon and chicken breast strips or with king prawns</i>	+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	
<i>MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR</i> <i>garnished with red onions and capers, with homemade chili paste if desired mild, medium or spicy, served with brioche toast and butter</i>	
RAUHLACHSTATAR	24.00 34.00
auf Avocado mit Zitrone, Dill und olio-nobile.it Olivenöl gewürzt, mit Crème fraîche, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter	
<i>SMOKED SALMON TATAR</i> <i>on avocado with lemon, dill and olio-nobile.it olive oil spiced, with crème fraîche, served with brioche toast and butter</i>	

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 with 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 fraiche, 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 fraiche, 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
mit Basilikumsorbet und olio-nobile.it Olivenöl	
<i>ICED GAZPACHO</i> <i>with basil sorbet 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
QUORN STROGANOFF
in paprika sauce, with mushrooms, pickles and onions,
accompanied by pilaf rice

VEGAN / VEGAN

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

FISCH / FISH

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

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» 39.00
mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce,
dazu knusprige Butterrösti
VEAL STRIPS «ZURICH STYLE»
white mushrooms and with wine cream sauce, served with crispy roesti

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

BEEF BURGER in a homemade sesame bun,
with Schwyz alp cheese, crispy bacon hay, tomatoes, pickles, leaf salad
and roxysauce, served with country fries
+1.50
additionally with a fried egg

SCHWEINS SPARE RIBS 31.00
mit Curry-Chili-Mayonnaise und BBQ Sauce,
dazu Coleslaw und Country Fries
PORK SPARE RIBS
with curry-chili mayonnaise, BBQ sauce, coleslaw and country fries

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