

# MITTAGSMENUS / Lunch



29. Mai – 02. Juni 2017

29<sup>th</sup> May – 02<sup>st</sup> June 2017

VORSPEISEN  
STARTERS

SAITANSALAT mit Curry, Kokosmilch und Gemüsestreifen  
*SAITAN SALAD with curry, coconut milk and vegetable julienne*

TROCKENFLEISCH-TARTAR mit Einsiedler Crème fraîche und Schnittlauch  
*AIR-DRIED MEAT TARTAR with crème fraiche and chives*

GEFLÜGELBOUILLON mit Fideli  
*POULTRY BROTH with pancake strips*

Die Vorspeisen sind in den Menüpreisen inbegriffen  
*The starters are included in the menu*

FLEISCH  
MEAT

SCHWEINSSTEAK «HAWAII» mit Ananas und Käse überbacken, 24.00  
dazu Kartoffelkroketten und Marktgemüse  
*PORK STEAK «HAWAII» au gratin with pineapple and cheese,  
accompanied by potato croquettes and vegetables*

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST an Rotweinsauce, 26.00  
mit Orangen-Polenta und geschmortem Rotkabis  
*PINK FRIED DUCK BREAST with red wine sauce,  
oranges polenta and braised red cabbage*

FISCH  
FISH

«FITNESSTELLER» MIT CREVETTENSPIESS 24.00  
dazu Cavaillon Melone und gemischte Salate  
an Erdbeer-Balsamico-Dressing  
*FITNESS PLATE WITH PRAWN SKEWER  
served with Cavaillon melon and mixed salads with strawberry-dressing*

POCHIERTE ST. PIERRE FILETS an Weissweinsauce, 25.00  
mit Pilawreis und glasierten Zuckerschoten  
*POACHED ST PETER'S FISH with white wine sauce,  
served with pilaf rice and glazed sugar snaps*

VEGETARISCH  
VEGETARIAN

RÖSTITASCHEN gefüllt mit Champignons und Frischkäse, 18.00  
garniert mit Blattsalaten an Kräutervinaigrette  
*ROESTI POCKETS filled with mushrooms and cream cheese,  
garnished with leaf salad on a herb vinaigrette*

KARTOFFELGNOCCHIS geschwenkt in Olivenöl, 20.00  
mit Cherrytomaten, Jungzwiebeln, Oliven und Knoblauch  
*POTATO GNOCCHI sautéed in olive oil, with cherry tomatoes,  
spring onions, olives and garlic*

BEILAGEN  
SIDE DISHES

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch bei den Beilagen noch  
NACHSERVICE ohne Aufpreis  
*Side dishes may be ordered without surcharge*

DESSERT  
DESSERT

ERDBEER-STRACCIATELLA-MOUSSE 6.00  
*STRAWBERRY-STRACCIATELLA-MOUSSE*

WEIN  
WINE

Pinot Grigio IGT 2015 1 dl 7.50  
Alois Lageder, Südtirol / Italien 75 cl 51.00

		LAUWARMER SPARGELSALAT		17.50
		von grünem und weissem Spargel, an Schalotten-Vinaigrette mit Trockentomatenstreifen, garniert mit Muotathaler Rohschinken <i>ASPARAGUS SALAD with green and white asparagus lukewarm served, shallot vinaigrette with dried tomatoes strips, garnished with cured ham</i>		
VORSPESIEN / KALTE GERICHTE STARTERS / COLD DISHES		LAUWARMER STEINERBERGER GEISSCHÄS		21.50
		im Speck-Mantel, gratiniert mit Wabenhonig, dazu junge Blattsalate an Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette und leicht geröstetes Roggenbrot <i>LUKEWARM STEINERBERGER GOAT CHEESE wrapped in bacon, au gratin with honey comb, accompanied by young leaf salads with a strawberry balsamic vinaigrette and roasted rye bread</i>		
		MUOTATHALER RINDSTATAR		24.00 34.00
		garniert mit Speckheu, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt, dazu Essiggurken, rote Zwiebeln und Kapern, serviert mit Brioche Toast und Butter <i>MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR garnished with bacon strips, spiced mild, medium or hot with homemade chili paste, served with pickles, red onions, capers, brioche toast and butter</i>		
SUPPE SOUP		CONSOMMÉ VOM SCHWYZER RIND		13.50
		dazu Buureschüblig-Ravioli, garniert mit Schnittlauch <i>SCHWYZER BEEF CONSOMMÉ with sausage-ravioli and chives</i>		
VEGETARISCH VEGETARIAN		KAROTTEN CORDONBLEU		25.00
		gefüllt mit Einsiedler Bergkäse, an Altendorfer-Chardonnay-Sauce, dazu Linthmais-Taler und Brokkoli <i>CARROT CORDON BLEU filled with Einsiedler mountain cheese, served with Altendorf chardonnay sauce, Linth corn rounds and broccoli</i>		
FISCH FISH		ZÜRICHSEE FISCHGESCHNETZELTES		35.00
		aus Tagesfang, in leichter Schnittlauchsauce, serviert mit Pilawreis und Spinatgratin <i>SLICED ZURICH LAKE FISH from daily catch, in a light chives sauce, served with pilaf rice and spinach gratin</i>		

FEISCHDEKLARATION  
Schweiz Kalb, Rind, Poulet,  
Schwein, Trockenfleisch  
EU Ente

FISCHDEKLARATION  
Schweiz Fischgeschnetzelttes  
Vietnam Crevetten  
Neuseeland St. Pierre

---

## LUEGETEN KLASSIKER / LUEGETEN CLASSICS

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti <i>SLICED VEAL «ZURICH STYLE» with mushrooms in a white wine cream sauce, served with crispy roesti</i>	38.00
STROGANOFF Rindsfiletwürfel «Stroganoff» an Paprikarahmsauce, serviert mit Pilawreis <i>FILLET CUBES OF BEEF «STROGANOFF» with paprika cream sauce and pilaf rice</i>	41.00
LACHNER SCHNITZEL Kalbsschnitzel an Zwiebelrahmsauce mit Schabziger, begleitet von neuen Bratkartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel <i>ESCALOPE "LACHNER" STYLE veal schnitzel with a cream onion sauce with «Ziger», accompanied by new roasted potatoes and green beans wrapped in bacon</i>	42.00



---

## BARBECUE

SIHLSEE PREMIUM WEIDE RIND <i>SWISS BEEF</i>	ENTRECÔTE <i>Beef fillet</i>	250g	49.00
	HOHRÜCKENSTEAK <i>Beef sirloin steak</i>	250g	39.00
SCHWEIZER GEFLÜGEL <i>SWISS POULTRY</i>	SWISS GOURMET POULETBRUST SUPRÊME <i>Chicken breast suprême</i>	220g	29.00
VEGAN <i>VEGAN</i>	SEITAN STEAK mariniert in BBQ-Sauce <i>Seitan steak marinated in BBQ sauce</i>	180g	24.00
SAUCEN <i>SAUCES</i>	Tomatenbutter, Sauce Béarnaise, Alpenkräuter-Pesto, Lachner Ziger-Sauce <i>Tomato butter, sauce béarnaise, alp herbs pesto, Lachner "Ziger" sauce</i>		2.00
BEILAGEN <i>SIEDE DISH</i>	Twister Frites, Kartoffelgratin, Pilawreis, Tagliatelle, Linthmais-Polenta, saisonales Gemüse, Spinatgratin, Maiskolben mit Honig, gemischter Beilagensalat <i>Twister fries, potato gratin, pilaf rice, tagliatelle, Linth corn polenta, seasonal vegetables, spinach gratin, corn on the cob with honey, mixed side salad</i>		6.50



Traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte  
*Traditional and modern cuisine from Schwyz*

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

