

MITTAGSMENUS / Lunch

20. November – 24. November 2017
20th November – 24th November 2017



<p>RIBELISALAT mit Gemüsestreifen und Sesamöl <i>RIBELI SALAD with vegetable julienne and sesame oil</i></p>			
VORSPEISEN STARTERS	<p>ROTES PEPPERONIMOUSSE mit Muotathaler Rohschinken <i>RED BELL PEPPER MOUSSE with Muota valley raw ham</i></p>		
	<p>KAROTTEN-INGWER-SUPPE garniert mit Kerbel <i>CARROT GINGER SOUP with chervil</i></p>		
	<p>Die Vorspeisen sind in den Menüpreisen inbegriffen <i>The starters are included in the menu</i></p>		
FLEISCH MEAT	<p>ROSA GEBRATENES PFERDEHUFTSTEAK an Knoblauchbutter, mit Weisswein-Risotto und Ofentomate <i>ROSE FRIED HORSE RUMP STEAK with garlic butter, white wine risotto and oven tomato</i></p>		25.00
	<p>GESCHMORTER RINDFLEISCHVOGEL in Rotweinsauce, dazu Mascarpone-Polenta und Rotkraut <i>STEWED BEEF ROULADE in red wine sauce, served with mascarpone polenta and red cabbage</i></p>		27.00
FISCH FISH	<p>GEBRATENES TILAPIAFILET an Schnittlauch-Rahmsauce, serviert mit Wildreis und geschmortem Cicorino Rosso <i>FRIED TILAPIA FILLET with creamy chives sauce, accompanied by wild rice and braised cicorino rosso</i></p>		24.00
	<p>SAUTIERTES LACHSSTEAK mit Petersilienkartoffeln und Rahmspinat <i>SAUTÉED SALMON STEAK with parsley potatoes and spinach</i></p>		27.00
VEGETARISCH VEGETARIAN	<p>VOLLKORNPENNE mit Rucola, Cherrytomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan <i>WHOLE WHEAT PENNE with cherry tomatoes, pine nuts and shaved parmesan</i></p>		18.00
	<p>GEMÜSE TOM KA in Kokossauce, mit Jasminreis und Sojasprossen <i>VEGETABLE TOM KA with coconut sauce, Jasmine rice and sprouts</i></p>		21.00
BEILAGEN SIDE DISHES	<p>Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch bei den Beilagen noch NACHSERVICE ohne Aufpreis <i>Side dishes may be ordered without surcharge</i></p>		
DESSERT DESSERT	<p>TONKABOHNEN PANNA COTTA <i>TONKA BEAN PANNA COTTA</i></p>		8.00
WEIN WINE	<p>PINOT NOIR RESERVE MALANS 2014 (Pinot Noir)</p>		1 dl 9.50
	<p>Graubünden AOC, Cottinelli Weinbau, Malans</p>		75 cl 66.00

VORSPEISEN / KALTE GERICHTE STARTERS / COLD DISHES	NÜSSLISALAT		16.00
	mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons an French- oder Balsamico-Dressing <i>LAMB'S LETTUCE</i> <i>with bacon, egg and croutons,</i> <i>on French- or balsamic dressing</i>		
	REHTERRINE		19.00
	an Kompott von Sanddornbeeren, dazu ein Salatbouquet <i>VENISON TERRINE</i> <i>with a compote of sea buckthorn berries and salad bouquet</i>		
	RINDSTATAR	21.00	32.00
	garniert mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Kapern, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharfgewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter <i>BEEFSTEAK TARTAR</i> <i>garnished with pickles, red onions and capers, spiced mild,</i> <i>medium or hot with homemade chili paste, served with</i> <i>brioche toast and butter</i>		
SUPPE SOUP	KÜRBISCREMESUPPE		10.50
	verfeinert mit Vanillerahm und Chili-Fleur de sel <i>CREAM OF PUMPKIN SOUP</i> <i>refined with vanilla-cream and chili Fleur de sel</i>		
VEGAN VEGETARIAN	SAUTIERTES BUTTERNUT-KÜRBIS STEAK		23.00
	auf Kartoffel-Feigen-Beet, garniert mit kandierten Baumüssen <i>SAUTÉED BUTTERNUT PUMPKIN STEAK</i> <i>served on a bed of potato and figs,</i> <i>garnished with candied walnuts</i>		
FISCH FISH	FREIENBACHER FELCHENFILET gebraten, mit Rahmwirsing und Pilawreis <i>ZURICH LAKE WHITEFISH FILLETS fried,</i> <i>with creamy savoy cabbage and pilaf rice</i>		42.00

FLEISCHDEKLARATION	
Schweiz	Rind, Kalb, Schweint
Deutschland	Hirsch, Reh
Grossbritannien	Fasan
Uruguay	Pferd

FISCHDEKLARATION	
Schweiz	Felchen
Türkei	Tilapia
Norwegen	Lachs

BARBECUE

SIHLSEE PREMIUM WEIDE RIND <i>SIHLSEE PREMIUM BEEF</i>	RINDS ENTRECÔTE <i>Beef sirloin steak</i>	250g	49.00
	HOHRÜCKENSTEAK <i>Prime rib steak</i>	250g	39.00
	KALBSSTEAK <i>Veal steak</i>	220g	51.00
WILD GAME	HIRSCHRACKS <i>Deer racks</i>	200g	42.00
WILD GEFLÜGEL GAME POULTRY	FASANENBRUST SUPRÊME <i>Pheasant breast suprême</i>	220g	31.00
SAUCEN SAUCES	Haselnussbutter, Sauce Béarnaise, Preiselbeer-Rahmsauce, Wildjus, Einsiedler Kräuter-Crème fraîche <i>Hazelnut butter, sauce béarnaise, lingonberry cream sauce, game jus, Einsiedler herb crème fraîche</i>		2.00
BEILAGEN SIEDE DISH	Twister Frites, Petersilienkartoffeln, Pilawreis, Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Spätzli, Schupfnudeln <i>Twister frites, parsley potatoes, pilaf rice, potato parsnip mash, spaetzli, schupfnudeln</i>		6.50
	Saisonales Gemüse, Blattspinat, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl mit Semmelbröseln <i>Seasonal vegetables, leaf spinach, creamy savoy cabbage, red cabbage with chestnuts, Brussel sprouts with bread crumbs</i>		6.50
	Butterrösti, Serviettenknödel, Eierschwämmli <i>Potato roesti, napkin dumplings, chanterelles</i>		8.50

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
REHSCHNITZEL MIRZA an Preiselbeersauce, serviert mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne <i>ESCALOP OF VENISON "MIRZA" with lingonberry sauce, served with spaetzli, red cabbage with chestnuts and lingonberry filled pear</i>	42.00



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