

MITTAGSMENU

LUNCH MENU

18. Juni – 22. Juni 2018

18th June – 22nd June 2018

	TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE ist im Menüpreis inbegriffen <i>SALAD OR SOUP is included in the menu</i>		
	<hr/>		
FLEISCH MEAT	KALBSBRATWURST (CH) an Zwiebelsauce, mit knuspriger Butterrösti <i>VEAL BRATWURST with onion sauce and crispy roesti</i>		24.00
	ALPSTEIN POULETBRUST SUPREME (CH) an Balsamicojus, dazu Tagliatelle und saisonales Gemüse <i>ALPSTEIN CHICKEN BREAST SUPREME with balsamic jus, tagliatelle and seasonal vegetables</i>		28.00
	<hr/>		
FISCH FISH	RAUHLACHS ROSEN (NO) auf jungen Blattsalaten mit Spargeln, dazu neue Kartoffeln mit zerlassener Butter <i>SMOKED SALMON ROSES served on leaf salad with asparagus, accompanied by new potatoes</i>		26.00
	GEBRATENES SAIBLINGSFILET (ISL) auf Safran-Risotto mit Blattspinat, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen <i>FRIED FILLET OF CHAR served on saffron risotto with leaf spinach, cherry tomatoes and pine nuts</i>		32.00
	<hr/>		
VEGETARISCH VEGETARIAN	GELBES GEMÜSE THAI CURRY an Basmatireis, mit sautierten Sojasprossen und gerösteten Cashewnüssen <i>YELLOW VEGETABLE THAI CURRY with basmati rice, sautéed soy sprouts and roasted cashews</i>		24.00
	SPARGELRAVIOLI geschwenkt mit grünen und weissen Spargeln garniert mit gehobelter Belper Knolle und konfierten Datteltomaten <i>ASPARAGUS RAVIOLI sautéed with green and white asparagus, garnished with grated "Belper knolle" cheese and confied grape tomatoes</i>		26.00
	<hr/>		
DESSERT DESSERT	RHABARBERSORBET garniert mit Krokant und Früchten <i>RHUBARB SORBET garnished with brittle and fruits</i>		7.50
	<hr/>		
WEIN WINE	Lagone IGT 2015 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	1 dl	8.50
	Aia Vecchia Toscana, Italien	7.5 dl	59.00

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> olio-nobile.it olive oil and white balsamic	
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</i> <i>desired mild, medium or spicy, served with brioche toast and butter</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>	
SCHWYZER FLAMMKUCHEN VEGI	17.00
mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln, Datterini Tomaten und Rucola <i>VEGI TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraîche, red onions,</i> <i>datterini tomatoes and rocket</i>	

SUPPE / SOUP

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 quail fried egg</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 dry tomato pesto, served on grilled vegetables and
fried potatoes with rosemary*

FISCH / FISH

SCHWEIZER ZANDERFILET 44.00

auf der Haut gebraten, 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 Swiss alp cheese, crispy bacon hay, tomatoes, pickles, leaf salad and
roxysauce, served with country fries*

additionally with a fried egg +1.50

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" dishes are served with a sauce and side dish 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, Maikolben, 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/ <i>Truffle fries, corn on the cob</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, which can trigger allergies or intolerances.

FLEISCHDEKLARATION

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz

FISCHDEKLARATION

Schweiz Zander

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Änderungen vorbehalten