

MITTAGSMENUS / Lunch



22. Januar – 26. Januar 2018
 22nd January – 26th January 2018

VORSPEISEN
STARTERS

- RIBELISALAT mit Stangensellerie und Koriander
RIBELI PASTA SALAD with celery and coriander
- FRISCHKÄSE-TERRINE mit Blattsalat an Ananas-Vinaigrette
CREAM CHEESE TERRINE with salad on a pineapple vinaigrette
- STECKRÜBENSUPPE verfeinert mit Crème fraîche
SWEDE SOUP with Crème fraîche

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

FLEISCH
MEAT

- ROLLSCHINKLI im Sud pochiert, 23.00
 mit Lyoner Kartoffeln und Sauerkraut
SMOKED PORK HAM with Lyonnais potatoes and sauerkraut
- GESCHMORTE KALBSBRUST gefüllt mit Geflügelfarce, 26.00
 dazu Tagliatelle und Ofentomate
BRAISED VEAL BREAST with poultry stuffing, accompanied by tagliatelle and oven tomato

FISCH
FISH

- POCHIERTES ST. PIERRE FILET an Dillrahmsauce, 23.00
 dazu Wildreis und glasierte Kefen
POACHED ST. PIERRE FILLET with creamy dill sauce, wild rice and glazed sugar peas
- KABELJAU FILET mit Tomatenbutter überbacken, 26.00
 dazu Limonen-Tagliarini und gebratener Pak Choi
CODFISH FILLET with tomato butter, lime tagliarini and fried pak choi

VEGETARISCH
VEGETARIAN

- KÜRBISRAVIOLI 19.00
 in Weissweinsauce, mit gerösteten Kürbiskernen
PUMPKIN RAVIOLI in white wine sauce, with roasted pumpkin seeds
- ROTKRAUT-QUICHE dazu Haselnussdip, 20.00
 serviert mit einem Salat an Birnenvinaigrette
RED CABBAGE QUICHE with hazel nut dip, served with a salad on a pear vinaigrette

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

- FIOR DI LATTE GLACE mit lauwarmen Zwetschgen im Tartelette 6.00
FIOR DI LATTE ICE CREAM with lukewarm plum tartelette

WEIN
WINE

- ZWEIGELT KRONENBERG 2013 1 dl 8.00
- Franz Oberhauser, Neckenmarkt, Österreich 75 cl 54.00

VORSPEISEN / KALTE GERICHTE STARTERS / COLD DISHES	NÜSSLISALAT mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons an French- oder Balsamico-Dressing <i>LAMB'S LETTUCE</i> <i>with bacon, egg and croutons,</i> <i>French- or balsamic dressing</i>		16.00
	WEISSES TOMATEN-PANNA COTTA auf Sihlsee Mostbröckli-Carpaccio, garniert mit jungem Salat und Distelöl <i>WHITE TOMATO PANNA COTTA</i> <i>on a carpaccio of Sihlsee "Mostbröckli",</i> <i>garnished with salad and thistle oil</i>		18.00
	MUOTATHALER RINDSTATAR garniert mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Kapern, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharfgewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter <i>MUOTA VALLEY 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>	21.00	32.00
SUPPE SOUP	INNERSCHWYZER RINDSCONSOMMÉ mit frischem Eigelb, Steinpilzflädli, Gemüsestreifen und Schnittlauch <i>SCHWYZER BEEF CONSOMMÉ</i> <i>with egg yolk, cèpe pancake strips,</i> <i>vegetable julienne and chives</i>		13.00
	VEGETARISCH VEGETARIAN	WIRZCHÖPFLI gefüllt mit Gemüse, Waldpilzen und Spätzliteig, an Schwyzer Chässauce <i>SAVOY DUMPLING</i> <i>filled with vegetables, forest mushrooms and spaetzli dough,</i> <i>served with Schwyzer cheese sauce</i>	
FISCH FISH	ZÜRICHSEE HECHTFILET auf der Haut gebraten, dazu Schlosskartoffeln und im Orangensud gedämpfter Fenchel <i>LAKE ZURICH HAKE FILLET</i> <i>fried on the skin, served with chateau potatoes and</i> <i>fennel cooked in orange stock</i>		42.00

FLEISCHDEKLARATION

Schweiz	Rind, Kalb, Schwein, Alpsteinpoulet
USA	Bison
Frankreich	Ente

FISCHDEKLARATION

Schweiz	Hecht
China	St. Pierre, Kabeljau

BARBECUE

SIHLSEE PREMIUM WEIDE RIND <i>SWISS PREMIUM BEEF</i>	RINDSFILET <i>Fillet of beef</i>	180g	56.00
	HOHRÜCKENSTEAK <i>Prime rib steak</i>	250g	39.00
	SCHWEINSKOTELETT <i>Pork chop</i>	250g	29.00
USA <i>USA</i>	BISON HUFTSTEAK <i>Bison rump steak</i>	180g	48.00
GEFLÜGEL <i>POULTRY</i>	ALPSTEIN POULETBRUST SUPRÊME <i>Alpstein chicken breast suprême</i>	220g	32.00
SAUCEN <i>SAUCES</i>	Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Balsamicojus, Einsiedler Schnittlauch-Crème fraîche <i>Herb butter, sauce béarnaise, cream sauce with green pepper, balsamic jus, Einsiedler chives crème fraîche</i>		2.00
BEILAGEN <i>SIEDE DISH</i>	Twister Frites, junge Kartoffeln, Pilawreis, Linthmais-Polenta, Vollkorn-Penne, Wintertrüffel-Risotto <i>Twister frites, young potatoes, pilaf rice, linth corn polenta, whole wheat penne, wintertruffel risotto</i>		6.50
	Saisonales Gemüse, Ratatouille, Rotkraut, Fenchel im Orangensud gegart, <i>Seasonal vegetables, ratatouille, red cabbage, fennel cooked in orange stock</i>		6.50
	Butterrösti, Spinatgratin <i>Potato roesti, spinach gratin</i>		8.50

LUEGETEN KLASSIKER / LUEGETEN CLASSICS

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti <i>«ZURICH STYLE»VEAL STRIPS in a white wine cream sauce with mushrooms, 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
FRANZÖSISCHE ENTENBRUST rosa gebraten an Orangensauce, mit jungen Kartoffeln und Rotkraut <i>FRENCH DUCK BREAST rose fried, with orange sauce, young potatoes and red cabbage</i>	36.00



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

Alle Preise in CHF inklusive 7.70% MwSt.