

# MITTAGSMENUS / Lunch



17. Juli – 21. Juli 2017

17<sup>th</sup> July – 21<sup>st</sup> July 2017

VORSPEISEN  
STARTERS

COUSCOUS SALAT mit Kurkuma, Zucchini und Tomaten  
*COUSCOUS SALAD with turmeric, courgette and tomato*

HONIGMELONE mit Rohschinken  
*HONEYDEW MELON with cured ham*

GEFLÜGELCREMESUPPE mit Kräutercroûtons  
*POULTRY CREAM SOUP with herbs croûtons*

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

FLEISCH  
MEAT

RINDSHACKBÄLLCHEN in rassischer Tomatensauce mit Koriander,  
dazu Kräuter-Pilawreis und Mandelbrokkoli 25.00  
*BEEF MEATBALLS in spicy tomato sauce with coriander,  
accompanied by pilaf rice and almond broccoli*

FRANZÖSISCHE POULETBRUST SUPREME mit Knoblauchbutter, 26.00  
dazu Tagliatelle und saisonales Gemüse  
*FRENCH CHICKEN BREAST SUPREME with garlic butter,  
accompanied by tagliatelle and vegetables*

FISCH  
FISH

FORELLENFILET auf der Haut gebraten, 24.00  
dazu Kartoffel-Selleriestampf verfeinert mit Safran  
und geschmorter Lattich  
*TROUT FILLET fried on the skin,  
served with potato celeriac mash with saffron and braised lettuce*

GEBRATENES LACHSTEAK an Dillsauce, 27.00  
mit Salzkartoffeln und Spinatgratin  
*FRIED SALMON STEAK  
with boiled potatoes and spinach gratin*

VEGETARISCH  
VEGETARIAN

PENNE mit Basilikumpesto, 18.00  
Pinienkernen und Parmesanspäne  
*PENNE with basil pesto, pine nuts and parmesan shavings*

SPINAT-RICOTTA-STRUDEL 21.00  
auf Gorgonzolasauce, garniert mit Karottenheu  
*SPINACH RICOTTA STRUDEL  
served on gorgonzola sauce, garnished with carrot hay*

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

TOPFENKNÖDEL garniert mit Erdbeersalat und Minze 8.00  
*CURD CHEESE DUMPLINGS with strawberry salad and mint*

WEIN  
WINE

Pinot Grigio IGT 2016	1 dl	7.50
Alois Lageder, Südtirol / Italien	75 cl	51.00

VORSPEISEN / KALTE GERICHTE STARTERS / COLD DISHES	BROTSALAT		15.00
	Geröstetes Brot mit Gurken, Cherrytomaten, jungen Salatspitzen, roten Zwiebeln, Basilikumöl und Parmesanspänen <i>BREAD SALAD</i> <i>Roasted bread with cucumber, cherry tomatoes, salad tips, red onions, basil oil and Parmesan shavings</i>		
	EINSIEDLER BERGMOZZARELLA		21.50
auf Rucolabeet mit Cherrytomaten, an weissem Balsamico und Olivenöl <i>EINSIEDLER MOUNTAIN MOZZARELLA</i> <i>served on rocket and cherry tomatoes, with white balsamic vinegar and olive oil</i>			
MUOTATHALER RINDSTATAR		23.00	34.00
garniert mit Speckheute, 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</i> <i>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	KALTE MANGO-JOGHURT-SUPPE		11.50
	garniert mit Traubenkernöl und Kerbel <i>COLD MANGO YOGURT SOUP</i> <i>garnished with grapeseed oil and chervil</i>		
VEGAN VEGAN	KARTOFFELGNOCCHIS		23.00
	geschwenkt mit jungem Spinat, Frühlingszwiebeln und Datteltomaten, garniert mit Basilikumöl <i>POTATO GNOCCHIS</i> <i>sautéed with young leaf spinach, spring onions, and grape tomatoes, garnished with basil oil</i>		
FISCH FISH	FREIENBACHER HECHTFILET gebraten,		42.00
	an geschmorten Dillgurken, dazu Pilawreis <i>FILLET OF FREIENBACHER HAKE fried,</i> <i>with braised dill cucumbers and pilaf rice</i>		

FLEISCHDEKLARATION	
Schweiz	Rind, Kalb, Schwein,
	Poulet
Frankreich	Pouletbrust (Menü)

FISCHDEKLARATION	
Schweiz	Hecht
EU	Forelle
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
	RINDSFILET/ <i>Fillet of beef</i>		
	Lady Cut	150g	42.00
	Gentleman Cut	220g	61.00
FLEISCH AUS DEM MUOTATHAL MUOTA VALLEY PORK	SCHWEINSFILET MEDALLIONS im Speckmantel <i>Pork fillet medallions wrapped in bacon</i>	180g	29.00
SCHWEIZER GEFLÜGEL <i>SWISS POULTRY</i>	ALPSTEIN POULETBRUST SUPRÊME <i>Alpstein chicken breast suprême</i>	220g	29.00
VEGAN VEGAN	BIO FALAFEL STEAK <i>Bio falafel steak</i>	150g	19.00
SAUCEN <i>SAUCES</i>	Alpenkräuterbutter, Sauce Béarnaise, rassiges Trockentomaten-Pesto, Rotweinjus, Einsiedler Kräuter-Crème fraîche <i>Alp herbs butter, sauce béarnaise, spicy dried tomatoes pesto, red wine jus, Einsiedler herbs crème fraîche</i>		2.00
BEILAGEN <i>SIEDE DISH</i>	Twister frites, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Pilawreis, Pappardelle saisonales Gemüse, Blattspinat, Mandelbrokkoli, geschmorte Dillgurken <i>Twister frites, parsley potatoes, pilaf rice, pappardelle seasonal vegetables, leaf spinach, almond broccoli, braised dill cucumbers</i>		6.50
	Butterrösti/ <i>roesti</i>		8.50
	Alle Barbecue Gerichte bereiten wir Ihnen auch gerne als Fitnessteller zu, mit gemischtem Salat oder mit Blattsalaten und Dressing nach Wahl. <i>All Barbecue dishes can be ordered as «fitness plate» with mixed salad or leaf salads.</i>		9.50

---

---

## 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
INNERSCHWYZER KALBSKOPFBÄGGLI 24 Stunden sous-vide geschmort, an Leutschner Clevner Sauce, dazu Pappardelle und glasierte junge Rüebli <i>SCHWYZER CHEEK OF VEAL sous vide braised for 24 hours, served with Leutschner Clevner (Pinot Noir) sauce, pappardelle and glazed carrots</i>	39.00



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