

APERERO	PROSECCO VÉRV extra dry (Glera)	dl	11.50
	Andreola, Treviso DOC	75 cl	78.00
	CHAMPAGNE DEUTZ Brut classic (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)	dl	14.50
		75 cl	96.00
	LUEGETEN CÜPLI	dl	13.50
	Prosecco mit Hibiskusblüte		

APERERO-BEGLEITER APERERO NIBBLES	MARINIERTE OLIVEN (50g) <i>MARINATED OLIVES (50g)</i>		3.00
	MÖCKLI VOM EINSIEDLER BERGCHÄS (50g) aus der Milchmanufaktur Einsiedeln <i>STEINERBERG BIO MOUNTAIN CHEESE (50g) in pieces</i>		3.50
	CHNOBLIBROT gebacken mit Tomate, Mozzarella und Basilikum <i>GARLIC BREAD</i> <i>baked with tomato, mozzarella and basil</i>		9.50
	MUOTATHALER PLÄTTLI Plättli mit Chämischüblig, Hüttenspeck, Gourmet Rohschinken, Muotathalerli und Ur-Schwyz Bergkäse, dazu Kapernäpfel, Tomate und hausgemachte Essiggurken <i>MUOTA VALLEY PLATE</i> <i>Meat specialities from the Muota Valley and mountain cheese, served with capers, tomatoes and homemade pickles</i>		21.50



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.

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

**FÜR DEN KLEINEN
HUNGER**
SMALL DISHES

SCHWYZER FLAMMKUCHEN
mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln
und Innerschwyzter Speckheu
TARTE FLAMBÉE SCHWYZ
with Einsiedler crème fraîche, red onion and bacon strips



18.00

GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER
garniert mit gekochtem Ei, Käse und Croûtons
MIXED SALAD
garnished with boiled egg, cheese and
bread croutons



16.50

WURST-KÄSE-SALAT
von Muotathaler Cervelat und Ur-Schwyzter
Bergkäse, serviert auf Blattsalaten, dekoriert mit
gekochtem Ei und hausgemachten Essiggurken
SAUSAGE & CHEESE SALAD
with Muotathaler cervelat sausage and Schwyzter
mountain cheese, served on leaf salads, decorated with
a boiled egg and homemade pickles



18.00

MUOTATHALER RINDSTATAR
garniert mit Speckheu, dazu Essiggurken,
rote Zwiebeln und Kapern, mit hausgemachter
Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf
gewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast
und Butter
MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR
garnished with bacon strips, pickles, red onions and
capers, spiced mild, medium or hot with homemade chili
paste, served with brioche toast and butter



24.00

34.00

SCHWYZER CHÄSWÄHE
mit geriebenem Schwyzter Chäs, Rauchspeck aus
dem Muotathal und Zwiebeln, garniert mit
Blattsalaten an Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette
SCHWYZER CHEESE TARTE
with Schwyzter cheese, bacon from the Muota valley
and onions, garnished with leaf salad with a
strawberry balsamic vinaigrette



16.50

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce,
dazu knusprige Butterrösti
SLICED VEAL ZURICH STYLE
with mushrooms in white wine cream sauce,
served with crispy roesti

38.00
