

---

## APERÓ & KALTE KÖSTLICHKEITEN

### APERÓ & COLD DELICIOUSNESS

OLIVEN & KÄSE	6.50
Gemischte Oliven und Schwyzer Bergkäse <i>OLIVES &amp; CHEESE</i> <i>Mixed olives and Schwyzer mountain cheese</i>	
SIHLSEE PLÄTTLI	21.50
für 2 Personen / <i>for two people</i>	32.00
Plättli mit Buräspeck, Salsiz, Mostbröckli, Buräschwynigs und Einsiedler Heumilchchäs, dazu Kapernäpfel, Tomate und hausgemachte Essiggurken <i>SIHLSEE PLATE</i> <i>Sihlsee meat specialities and hay milk cheese, served with capers, tomatoes and homemade pickles</i>	
SALATSCHÜSSEL «LUEGETEN»	16.00
Gemischte Rohkost- und Blattsalate garniert mit gekochtem Ei, Crostini, gerösteten Kernen und Sprossensalat, an Dressing nach Wahl: French-Dressing, Balsamico-Dressing oder Erdbeer-Vinaigrette <i>SALAD BOWL LUEGETEN</i> <i>Mixed raw vegetables and leaf salads garnished with boiled egg, crostini, roasted seeds and sprout salad, with dressing of choice: French-Dressing, balsamic dressing or strawberry vinaigrette</i>	
MUOTATHALER RINDSTATAR	21.00
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, spiced mild, medium or hot with homemade chili paste, served with brioche toast and butter</i>	32.00

---

## GETRÄNKE EMPFEHLUNG

### RECOMMENDATION

<b>SUMMER DREAM</b> <i>(alkoholfrei)</i>		7.50
Erfrischender Sommerdrink mit Cranberrysaft, Zitronensaft und Limonade		
<b>PROSECCO VÉRV extra dry</b>	10cl	9.00
(Glera)	75cl	59.00
Andreola, Treviso DOC		
Frische Aromen von Apfel und Zitrus mit einem weichen mineralischen Unterton, feinen Perlage und lebendiger Säure.		
Passt zu: Aperitif, Meeresfrüchte, Vorspeisen, Desserts		
<b>DUSTY TINTO</b>	10cl	8.50
<b>DOCG 2015</b>	75cl	58.00
(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz) Quinta do Poeira, Douro		
zunächst etwas staubig und dunkel, zunehmend vitaler, frische dunkle Beeren und Früchte, beginnt zu leben. Am Gaumen nachlässige Eleganz, kühl, reichlich feine Tannine, prägnante Frische, dunkle süsse Früchte, Lakritze, langer Abgang.		
Passt zu: Aperitif, Hartkäse, Rindfleisch, Wild		

---

FÜR DEN KLEINEN HUNGER  
SMALL DISHES

---

SCHWYZER FLAMMKUCHEN mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln und Speckheu <i>TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraiche, red onions and bacon strips</i>	19.00
FLAMMKUCHEN VEGI mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln, Datterini Tomaten und Rucola <i>VEGI TARTE FLAMBÉE</i> <i>with Einsiedler crème fraiche, red onions, datterini tomatoes and rocket</i>	17.00
CAESAR SALAD Mini-Lattich mit Parmesandressing, Datteltomaten, Croûtons, gehobelter Parmesan, knuspriger Speck und Pouletbruststreifen oder mit Riesencrevetten <i>CAESAR SALAD</i> <i>Mini lettuce with parmesan dressing, datterini tomatoes, croûtons, Parmesan shavings, crispy bacon and chicken breast strips or with king prawns</i>	25.00          +2.00
LUEGETEN SCHWEINSBRATWURST an Rotweinsauce mit knuspriger Rösti <i>"LUEGETEN " PORK SAUSAGE</i> <i>with red wine sauce and crispy roesti</i>	21.50
SAUTIERTE RINDSFILETWÜRFEL an leichter Pommery-Senf-Sauce mit Tagliatelle und gehobelter Belper Knolle <i>SAUTÉED BEEF FILLET CUBES</i> <i>with a Pommery mustard sauce with tagliatelle and grated "Belper knolle" cheese</i>	37.00
PORTION TRÜFFEL FRIES <i>PORTION TRUFFLE FRIES</i>	11.50
PORTION COUNTRY FRIES <i>PORTION COUNTRY FRIES</i>	8.50

FLEISCHDEKLARATION

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz

Preise in CHF inkl. 7.70 % MwSt. – Änderungen vorbehalten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.