
APERRO & KALTE KÖSTLICHKEITEN

APERRO & COLD DELICIOUSNESS

OLIVEN & KÄSE 6.50
Gemischte Oliven und Schwyzer Bergkäse
OLIVES & CHEESE
Mixed olives and Schwyzer mountain cheese

SIHLSEE PLÄTTLI 21.50
für 2 Personen / *for two people* 32.00
Plättli mit Buräspeck, Salsiz, Mostbröckli,
Buräschwynigs und Einsiedler
Heumilchchäs, dazu Kapernäpfel, Tomate
und hausgemachte Essiggurken
SIHLSEE PLATE
Sihlsee meat specialities and hay milk cheese,
served with capers, tomatoes and homemade
pickles

GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER 16.50
mit Rohkost- und Blattsalat,
Kräutercroutons, Ei und Einsiedler
Bergkäse, mit Dressing nach Wahl:
French-Dressing, Balsamico-Dressing
oder Gartenkresse-Vinaigrette
MIXED SALAD
with vegetables and leaf salads, croutons, egg
and Einsiedler mountain cheese, with dressing
of your choice: French dressing, balsamic
dressing or garden cress vinaigrette

EUROPAS BESTER SCHWARTENMAGEN 19.00
VOM SIHLSEE
an Gartenkresse-Vinaigrette, mit
Salatbouquet, roten Zwiebeln und
hausgemachten Essiggurken
EUROPE'S BEST SIHLSEE BRAWN
with salad bouquet, garden cress vinaigrette,
red onions and homemade pickles

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

RECOMMENDATION

SUMMER DREAM *(alkoholfrei)* 7.50
Erfrischender Sommerdrink mit Cranberrysaft,
Zitronensaft und Limonade

PROSECCO VÉRV extra dry 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

DUSTY TINTO 10cl 8.50
DOCG 2015 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

BRACHETTO D ACQUI 10cl 9.00
DOCG 2016 75cl 59.00
Braida Giacomo, Bologna
Farblich zeigt sich dieser Süsswein in hellem
Purpurrot; auffallende, lebhafte Mousse mit
anhaltender Perlage. Üppiges, aromatisches
Bouquet, das an reife rote Früchte und an
getrocknete Rosen erinnert. Fruchtig, süsser
Anklang im Gaumen, herrlich nach
Walderdbeeren schmeckend und mit einer
belebenden milden Säure gut ausbalanciert.
Passt zu: Schokolade, Desserts

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

SMALL DISHES

SCHWYZER FLAMMKUCHEN	19.00
mit Einsiedler Crème fraîche, Jungzwiebeln und Innerschwyzter Speckheu <i>TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraiche, onions and bacon strips</i>	
MUOTATHALER RINDSTATAR	21.00 32.00
garniert mit Essigurken, 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 pickles, red onions and capers, spiced mild, medium or hot with homemade chili paste, served with brioche toast and butter</i>	
CHÄSSCHNITTE	12.50
beträufelt mit Leutschner Riesling, mit Einsiedler Bergkäse, Tomate und Spiegelei, <i>BREAD SLICE</i> <i>gratinated with Einsiedler mountain cheese, tomato and fried egg, drizzled with Leutschner Riesling</i>	
PFÄFFIKER BACKHENDL mit Country fries, Roxysauce und Knoblauch-Mayonnaise <i>PFÄFFIKER BACKHENDL (breaded fried chicken)</i> <i>with country fries, roxy sauce and garlic-mayonnaise</i>	22.00
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.