

Kulinarisches Vorwort

Herzlich Willkommen ...
es ist schön, Sie bei uns zu haben!

Saisonal, frisch, naturnah sind unsere Grundsätze. Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region. Unsere Service-Mitarbeitenden empfehlen Ihnen gerne etwas Gutes, das wir von der Küche mit viel Sorgfalt für Sie zubereiten.

Bei der Zubereitung verzichten wir nach Möglichkeit auf künstliche Zusatz- und Konservierungsmittel. Wir hoffen, Sie mit neuen Kombinationen zu überraschen und mit unseren beliebten Klassikern zu verwöhnen.

Das ganze Küchenteam wünscht Ihnen genussvolle Stunden im

Unsere Lieferanten

Fleisch

Mit der Fleischerei Reichmuth, den Gebrüdern Heinzer Muotathal und weiteren regionalen Produzenten sind wir bestens mit Fleisch und Spezialitäten aus der Region eingedeckt. Hier beziehen wir Kalb-, Rind-, und Schweinefleisch aus der Schweiz, Rindfleisch aus Argentinien, Lamm aus Neuseeland oder der Schweiz sowie alle übrigen Fleisch- und Wurstwaren. "Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein."

Fische

Die Berufsfischer bringen uns die fangfrischen Fische direkt ins Haus. Unser Fisch kommt ausschliesslich aus artgerechter Haltung. Ausländischen Fisch und Meeresfrüchte beziehen wir vom der Manufaktur Dyhrberg, Familienunternehmen Seinet AG in Luzern.

Eier

Die Eier erhalten wir von der Familie Pfyl – Lagler Obdorf in Schwyz

Milchprodukte

Milchprodukte und Käse liefert uns Pistor aus Rothenburg
Den Alpkäse beziehen wir direkt aus dem Muotathal, von der Alpwirtschaft Laui (Stoos) und Sennerei Grund in Altdorf

Gemüse und Früchte

Das Gemüse und die Früchte beziehen wir täglich frisch von Mundo aus Rothenburg.

Brot

Unsere Brotspezialitäten beziehen wir von regionalen Bäckereien.

Die Küchenchefin

Manuela Renggli

Wildkarte

Vorspeisen:

Herbstlicher Salat mit Gorgonzola, gebratene Kürbis, Birnen Blattsalaten und Thymian Honigvinaigrette	15.50	○
Hirsch-Carpaccio mit Walnussöl, süss-saurem Zwetschgenconfi und geröstetem Kürbisbrot	24.00	○
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kernen und Curryhaube	11.00	○
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Pilze und Croutons	15.00	○

Hauptgänge:

Rehrücken nach Art des Hauses ab 2 Personen	64.00	○
Rehschnitzel mit Preiselbeersauce, Spätzle und Herbstgemüse	43.00	○
Wildgeschnetzeltes (Hirsch & Reh) in Pilzrahmsauce, Spätzle und Herbstgemüse	37.00	○
Hirschpfeffer mit Spätzle und Herbstgemüse	33.00	○
Gebratene Perlhuhnbrust mit Rosmarinjus und Pilzrahm-Tagliatelle	36.00	○
Gebratenes Forellenfilet auf Rahmsauerkraut, Petersilienkartoffeln und Rüebligemüse	36.00	○
Geschnetzelte Kalbsleber, Kräuter, Portwein und Butter, goldgelb gebratene Rösti	36.00	○
Schwyzer Burger, Käse, Gurke, Speck, Röstzwiebeln, BBQ Sauce mit Pommes Frites und Krautsalat	29.50	○
Rinds-Entrecôte mit Café de Paris-Butter Pommes frites und kleiner Salat	39.50	○
Wildteller mit Spätzle, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl Preiselbeeren, Feige mit Nussbutter, Dattel mit Frischkäsefüllung	32.00	○
Rösti mit gebratenen Pilzen, Frischkäse und Kräutern	28.00	○

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT.