

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



Spargelkarte

Vorspeisen

Spargelsalat Junger Spinat, Pfeffer Erdbeeren und Kräutervinaigrette	19.00
Kalbsmilken Spargel, Kefen, Bärlauch, Tomate und Balsamico	21.00
Spargelcrèmesuppe mit Trockenfleisch Heu	11.00 12.50

Hauptgänge

Weisse & grüne Spargeln mit einer Sauce Ihrer Wahl Sauce Hollandaise, Bärlauch-Buttersauce oder Tomaten-Vinaigrette	34.00
Spargeln nach „Schwyzer Art“ mit Parmesan & zerlassener Butter	34.00
Kalbsschnitzel 100g	17.00
Raumlachs 80g	10.00
Rohschinken 60g	8.00
Zu unseren Spargelgerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch neue Bratgumeli, Salzgumeli oder Risotto	
Kalbsschnitzel zweierlei Spargel, junge Rüebli und Parmesanrisotto	43.00
Felchenfilet Spargelragout, Kirschtomaten, Sauce Hollandaise und Bratgummeli	41.00

Vegan

Tagliatelle Spargel, Morcheln, Bärlauchsauce und Kirschtomaten	29.50
---	-------

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.



Rössli Hit

Kleiner Salat
Small salad
Petite salade

Rinds-Entrecôte (200gr) mit Café de Paris-Butter
Pommes frites
Beef entrecôte with Café de Paris butter
French fries
Entrecôte de boeuf (200gr) au beurre Café de Paris
frites

39.50

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.



Vorspeise / Starters

Grüner Salat 8.50
Green Salad
Salade verte

Gemischter Salat 9.50
Mixed Salad
Salade composée

Klassisches Rinds-Tatar mit Cognac garniert mit Kapern,
Zwiebeln und Cornichons 19.50
Classic beef tartare with cognac garnished with capers, onions and gherkins
Tartare de bœuf classique au cognac garni de câpres, oignons et cornichons

Unsere Suppen / Our Soup

Tagessuppe 7.50
Soup of the day
Soupe du jour

Spargelcrèmesuppe 11.00
Asparagus Cream Soup
Velouté d'asperges

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.



Hauptgänge

Unsere Klassiker:

Kalbsgeschnetzeltes «Züri Style» mit Rösti 39.00
Sliced veal «Züri Style» with Rösti
Tranches de veau "Züri Style" avec Rösti

Geschnetzelte Kalbsleber, Kräuter, Portwein und Butter,
goldgelb gebratene Rösti 36.00
Sliced veal liver, herbs, port wine and butter, golden fried rösti
Emincé de foie de veau, herbes, porto et beurre, Roesti frit jaune d'or

Kalbsteak mit Morchelrahmsauce, buntem Frühlingsgemüse und Tagliatelle 46.00
Veal steak with morel cream sauce, mixed spring vegetables and tagliatelle
Pavé de veau à la crème de morilles, légumes printaniers colorés et tagliatelles

Cordon Bleu vom Schwein
mit Schinken & Raclettekäse, buntem Gemüse, Pommes frites 29.50
Pork cordon bleu with ham & raclette cheese, mixed vegetables, and French fries
Cordon bleu de porc au jambon et fromage à raclette, légumes colorés, frites

Rösti mit Speck, Raclettekäse und Spiegelei 28.50
Rösti with bacon, raclette cheese and fried egg
Rösti au bacon, fromage à raclette et œuf au plat

Vegan:

Erbsenrisotto
buntes Frühlingsgemüse, Mandeln und Kräutersalat 26.00
Pea Risotto, colorful spring vegetables, almonds and herb salad
Risotto aux petits pois, légumes printaniers colorés, amandes et salade d'herbes

Fisch:

Egliknusperli mit buntem Gemischtem Salat und Sauce Tatar 26.50
Egliknusperli with a mixed salad and tartar sauce
Croustillant de perche avec salade mêlée colorée et sauce tartare

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.