

Saisonkarte

Spanferkelbraten vom Grill

mit Kabissalat

29.50 CHF

Muotathaler gespickter Rindsbraten an feiner Portweinsauce

mit hausgemachten Tagliatelle und Marktgemüse

34.50 CHF

Urner Bauernbratwurst an Zwiebelsauce

mit Röstzwiebel und hausgemachten Spätzle

22.50 CHF

Unsere Weinempfehlung

Poggio alle Mura, Banfi Toscana

100 % Sangiovese

Ein frischer und fruchtiger Rosso di Montalcino mit Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und dazu Noten von Kaffee und Tabak. Ein saftiger Wein mit schönem Abgang.

1 dl 9.50 CHF
Flasche 62.50 CHF



Käsefondue

Rössli Fondue mit Spezial-Bergkäsemischung 100% Schwyzer Käse 🍃

p.P. 28.50 CHF

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, und Pellkartoffeln

je 6.00 CHF

Unsere Weinempfehlung zum Fondue

Casal di Serra, Umani Ronchi

100 % Verdicchio

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Duftendes Bouquet mit Noten von Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Bergamotte, untermalt von mineralischen Aromen.

1 dl 8.50 CHF
Flasche 52.50 CHF



Dessert

Erdbeer-Topfenknödel an warmer Vanillesauce 🍃

13.50 CHF

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden. Mit 🍃 gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.