



Menü

Jakobsmuscheln auf Rahmlauch
mit Lauerzer Absinth

* * *

Safransuppe mit gebratenem Zander

* * *

Kalbshohrücken glasiert mit Berghonig
Thymianjus, Kartoffelgratin und grüne Spargeln

* * *

Duo von Felchlin Mousse & Tarte

* * *

CHF 89.00 pro Person

Tellergerichte

Knusprige Zanderfilet gebacken mit Kräuter-Dip
cremiger Blattspinat und Salzgummeli
*Fried walleye fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and Salt potatoes*

8 Stk. - CHF 37.50

6 Stk. – CHF 29.50

Duo vom See (Egli / Zander)

gebraten mit Tomatenbutter, Kräutersalzkartoffeln & buntes Gemüse
*Trio from the lake (perch / zander / trout)
fried with tomato butter, herbs boiled potatoes & colorful vegetables*

CHF 42.00

Rindshohrückensteak mit Estragon-Buttersauce

glasiertes buntes Gemüse vom Markt und Innerschwyzzer Frites
*Roasted pink beef sirloin steak with tarragon herb butter
served with glazed colorful vegetables from the market and Central Swiss fries*

200 g CHF 45.00 / 300 g CHF 59.00

Schwyzzer Kalbssteak mit Morcheln

saisonales Gemüse & Kartoffelgratin

Schwyz veal steak with morels, seasonal vegetables & potato gratin

200 g CHF 52.50



Sandro Arpagaus und Team wünscht Ihnen «En Guete»