

Vorspeisen / Starters / Entrées

Kaltgeräuchte Lachsforelle mit Forellenkaviar

Kleiner Salat & Meerrettich

Smoked Brüggli trout fillet with trout caviar small salad & horseradish

CHF 24.50



Bunte Salatbowle

Kräuter-Vinaigrette, Radiesli und Croûtons

Colorful salad bowl

Herb vinaigrette, radish and croutons

CHF 14.00



Steinpilzsuppe

Mit Speck Chips & Knusperbrot

Porcini Mushroom Soup

with Bacon, Chips, and Crispy Bread

CHF 14.50

Fisch/Fish

Knusprige **Zanderfilet oder Eglifilet gebacken** mit Kräuter-Dip
cremiger Blattspinat und Petersilienkartoffeln oder Fitnessteller

Fried perch fish "Knusperli" with herb dip

on creamy spinach leaves and parsley potatoes

8 Stk. - CHF 37.50 / 8 Stk. CHF 39.50

Duo vom See (Egli / Zander)

gebraten mit Tomatenbutter, Kräutersalzkartoffeln & cremiger Blattspinat

Duo from the lake (perch / zander)

fried with tomato butter, herbs boiled potatoes & creamy spinach leaves

CHF 42.00

Fleisch/Meat

Kalbsgeschnetzeltes «Schwyzer Art»

buntes Gemüse und Rösti Kroketten

Sliced veal «Schwyz style»

colorful vegetables and rösti croquettes

CHF 41.00



Entrecôte aus dem Muotathal Café de Paris

glasiertes buntes Gemüse vom Markt und Pommes Frites

Roasted pink beef filet steak with Café de Paris

served with glazed colorful vegetables from the market and fries

200 g CHF 49.00 / 300 g CHF 56.00

Hirschentrecôte mit Wacholder-Gin Sauce Spätzli, Birne mit Preiselbeer

Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni

Deer Steak wit Gin Sauce, Spaetzle, pear with cranberry

red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts

CHF 49.50

Rehpfeffer nach Schwyzer Art Spätzli, Birne mit Preiselbeer

Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni

Deer pepper Schwyzer style Spaetzle, pear with cranberry

red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts

CHF 39.50 / kl. CHF 32.50



Rehrücken Insel Schwanau mit Preiselbeersauce

Spätzli, Birne mit Preiselbeer Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni

Saddle of Roe or fillet of venison Schwanau Island with cranberry sauce spaetzle,

pear with cranberry red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts

220 g CHF 59.00 / 150 g CHF 50.00

Diana Teller (Wildvegi) Spätzli, Birne mit Preiselbeer

Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni, Wildrahmsauce

Spaetzle, pear with cranberry

red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts, cream sauce

CHF 32.50