

Suppen

Tagessuppe	7.50
<i>täglich frisch zubereitete Tagessuppe „es het solangs het“</i>	
Susskartoffelsuppe	9.50
<i>mit Rahmhaube und Curry</i>	

Vorspeisen

Grüner Salat	
<i>klein</i>	6.50
<i>gross</i>	8.50
Gemischter Salat	
<i>klein</i>	10.00
<i>gross</i>	12.00
Tomaten Büffel Mozzarella Salat	15.50
<i>mit Salatbouquet, an Olivenöl und Balsamico</i>	

Rösti Varianten

Rösti Natur	9.00
<i>mit Spiegelei</i>	11.00
<i>mit 2 Spiegeleiern</i>	13.00
<i>mit geräuchtem Vorderschinken, Käse und Spiegelei (Holzer Rösti)</i>	19.50
<i>mit Speck</i>	17.50

Salate

Wurstsalat

einfach

13.50

garniert

20.50

Wurstkäsesalat

einfach

16.50

garniert

22.50

Siedfleisch Salat

einfach

15.50

garniert

22.50

Thon Salat

einfach

14.50

garniert

21.50

Salatteller

reichhaltig mit verschiedenen Salaten und Ei

22.50

Fleischlose Gerichte

Oberwalliser Käseschnitte

22.50

*Geröstetes Brot mit Kartoffelscheiben, Knoblauch,
Tomatenwürfeln und Raclettekäse überbacken*

Gemüseteller

24.00

5 Verschiedene Gemüse mit Spiegelei

Gemüseomelette

21.50

*Cicorino rosso, Chinakohl mit Ei in der Pfanne
zu einer Eier – Gemüseomelette gebraten,
gefüllt mit Philadelphia Frischkäse*

Kalte Speisen

Vitello Tonnato	26.50
<i>dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thon Sauce</i>	
Als Vorspeise	18.00
Siedfleisch Carpaccio	26.50
<i>dünn geschnittenes Siedfleisch an einer Gemüse Vinaigrette mit Balsamico</i>	
Als Vorspeise	18.00
Rindfleisch Tatar	26.50
<i>je nach Wunsch mild oder scharf mit einem Salatbouquet garniert dazu Toast und Butter</i>	
Als Vorspeise	18.00

Hausspezialitäten

Lorzenspiess	32.50
<i>diverse Fleischstücke am Spiess mit Kräuterbutter und mit einer Beilage nach Wahl als Fitness</i>	
Buure Bratwurst „Spezial“	23.50
<i>an Zwiebelsauce mit Rösti</i>	
Egli Knusperli	25.50
<i>im hausgemachten Bierteig frittiert dazu Sauce Tartar und Butterreis</i>	
Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten	26.00
<i>Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini verfeinert mit gebratene Riesencrevetten</i>	
Menu Änderung	2.00

Warme Küche

Vom Schwein

Steak saftig und butterzart vom Grill

mit hausgemachtem Kräuterbutter

oder Creme fraiche mit Kräutern

24.50

mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac

30.00

mit Knoblauchbutter überbacken (Knoblisteak)

29.50

Cordon Bleu

30.00

gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken

dazu wird frisches Saisongemüse serviert

Schnitzel Paniert oder Natur

26.00

mit frischem Saisongemüse

Vom Kalb

Steak saftig und butterzart vom Grill

mit hausgemachtem Kräuterbutter

oder Creme fraiche mit Kräutern

43.50

mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac

47.50

mit Knoblauchbutter überbacken

46.50

Cordon Bleu

43.50

gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken

dazu wird frisches Saisongemüse serviert

Schnitzel Paniert oder Natur

39.00

mit frischem Saisongemüse

Vom Rind

Rindsfilet

49.50

mit hausgemachtem Kräuterbutter oder

Creme fraiche mit Kräutern

frisches Saisongemüse

Inklusiv einer Beilage nach freier Wahl:

Pommes Frites, Rösti, Nudeln, Reis, Gemüse, Kroketten, Rösti Croquetten

Zuschlag für eine 2. Beilage

6.50

Fitness Teller

Rindsfilet	52.00
<i>vom Grill mit hausgemachtem Kräuterbutter oder Creme fraiche mit Kräutern</i>	
Kalbssteak	46.00
<i>saftig und butterzart mit hausgemachtem Kräuterbutter oder Creme fraiche mit Kräutern mit Knoblauchbutter überbacken</i>	
Kalbs Cordon Bleu	46.00
<i>gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken</i>	
Kalbsschnitzel	41.50
<i>paniert oder natur</i>	
Schweinssteak	27.00
<i>vom Grill mit hausgemachtem Kräuterbutter oder Creme fraiche mit Kräutern mit Knoblauchbutter überbacken (Knoblsteak)</i>	
Schweins Cordon Bleu	32.50
<i>gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken</i>	
Schweins Schnitzel	28.50
<i>paniert oder natur</i>	
Egli Knusperli	28.00
<i>im hausgemachtem Bierteig frittiert, mit Sauce Tartar</i>	
Poulet Brust	25.50
<i>saftig vom Grill mit Balsamico</i>	

Dazu servieren wir diverse frische saisonale Salate

Sommer Hits

Club Sandwich	26.50
----------------------	--------------

*Toastbrot mit Cocktailsauce, Pouletbrust,
Eisbergsalat, Tomate, Ei und Speck
dazu servieren wir Pommes frites*

<i>Als Fitness</i>	29.00
--------------------	--------------

Tischgrill	pro Pers.	48.50
-------------------	------------------	--------------

*grüner Salat
Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch
3 Verschiedene Saucen hausgemacht
mit einer Beilage nach Wahl*

<i>Zusätzliche Beilage</i>	6.50
----------------------------	-------------

Ab zwei Personen, nur in der Gartenwirtschaft.

Unsere Lieferanten

Fleisch

*Metzgerei Gabriel
Felder
Prodega*

*Wolfenschiessen
Schwyz
Rotkreuz*

Gemüse

Mundo AG

Rothenburg

Eier

Moos Doris

Walchwil

Kartoffel

Mundo

Rothenburg

Kühlprodukte

Mundo AG

Rothenburg

Milchprodukte

*Mundo AG
Chäshuus*

*Rothenburg
Steinhausen*

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch

Schweiz

Schweinefleisch

aus der Region, Schweiz

Kalbfleisch

aus der Region, Schweiz

Poulet

Schweiz

Egli

Wildfang; Binnenfischerei

Riesencrevetten

Bio Zucht; Vietnam

«Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden»