**Suppen**

**Tagessuppe 6.50**

*täglich frisch zubereitete Tagessuppe*

*„es het solangs het“*

**Rüeblisuppe 8.50**

*mit Rahmhaube und Knoblauch - Brotcrouton*

**Vorspeisen**

**Grüner Salat**

*klein* **5.50**

*gross* **7.50**

**Gemischter Salat**

*klein* **9.00**

*gross* **11.00**

**Tomaten Büffel Mozzarella Salat 14.50**

*mit Salatbouquet, an Olivenöl und Balsamico*

**Rösti Varianten**

**Rösti Natur 8.50**

*mit Spiegelei*  **10.50**

*mit 2 Spiegeleiern* **12.50**

*mit geräuchtem Vorderschinken, Käse und Spiegelei (Holzer Rösti)* **19.00**

*mit Speck* **17.00**

**Salate**

**Wurstsalat**

*einfach* **12.50**

*garniert* **19.50**

**Wurstkäsesalat**

*einfach* **15.50**

*garniert* **21.50**

**Siedfleisch Salat**

*einfach* **14.50**

*garniert* **21.50**

**Thon Salat**

*einfach* **13.50**

*garniert* **20.50**

**Salatteller 21.50**

*reichhaltig mit verschieden Salaten und Ei*

**Fleischlose Gerichte**

**Pastetli 21.50**

*mit Ratatouille und Hüttenkäse*

**Gemüseteller 23.50**

*5 Verschiedene Gemüse mit Spiegelei*

**Gemüsepaella 22.50**

*Butterreis mit Erbsen, Rüebli, Zucchetti, Peperoni*

*an Safran*

**Kalte Speisen**

**Vitello Tonnato 25.50**

*dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thon Sauce*

**Als Vorspeise 17.00**

**Siedfleisch Carpaccio 25.50**

*dünn geschnittenes Siedfleisch an einer*

*Gemüse Vinaigrette mit Balsamico*

**Als Vorspeise 17.00**

**Rindfleisch Carpaccio 25.50**

*dünn geschnittenes Rindfleisch an Olivenöl.*

*garniert mit Parmesan*

**Als Vorspeise 17.00**

**Rindfleisch Tatar 25.50**

*je nach Wunsch mild oder scharf*

*mit einem Salatbouquet garniert*

*dazu Toast und Butter*

**Als Vorspeise 17.00**

**Hausspezialitäten**

**Lorzenspiess 30.50**

*diverse Fleischstücke am Spiess mit Kräuterbutter*

*und mit einer Beilage nach Wahl*

*als Fitness* **33.00**

**Buure Bratwurst „Spezial“ 23.00**

*an Zwiebelsauce mit Rösti*

**Egli Knusperli 25.00**

*im hausgemachten Bierteig frittiert*

*dazu Sauce Tartar und Butterreis*

**Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten 25.50**

*Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und*

*Peperoncini verfeinert*

*mit gebratene Riesencrevetten*

**Menu Änderung 2.00**

**Warme Küche**

**Vom Schwein**

**Steak saftig und butterzart vom Grill**

*mit hausgemachtem Kräuterbutter*

*oder Creme fraiche mit Kräutern* **23.50**

*mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac* **29.00**

*mit Knoblauchbutter überbacken (Knoblisteak)* **28.50**

**Cordon Bleu 29.00**

*gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken*

*dazu wird frisches Saisongemüse serviert*

**Schnitzel Paniert oder Natur 25.00**

*mit frischem Saisongemüse*

**Vom Kalb**

**Steak saftig und butterzart vom Grill**

*mit hausgemachtem Kräuterbutter*

*oder Creme fraiche mit Kräutern* **42.50**

*mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac* **46.50**

*mit Knoblauchbutter überbacken* **45.50**

**Cordon Bleu 42.50**

*gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken*

*dazu wird frisches Saisongemüse serviert*

**Schnitzel Paniert oder Natur 38.00**

*mit frischem Saisongemüse*

**Vom Rind**

**Rindsfilet 48.50**

*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 51.00**

*vom Grill mit hausgemachtem Kräuterbutter*

*oder Creme fraiche mit Kräutern*

**Kalbssteak 45.00**

*saftig und butterzart mit hausgemachtem*

*Kräuterbutter oder Creme fraiche mit Kräutern*

*mit Knoblauchbutter überbacken* **48.00**

**Kalbs Cordon Bleu 45.00**

*gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken*

**Kalbsschnitzel 40.50**

*paniert oder natur*

**Schweinssteak 26.00**

*vom Grill mit hausgemachtem Kräuterbutter*

*oder Creme fraiche mit Kräutern*

*mit Knoblauchbutter überbacken(Knoblisteak)* **31.00**

**Schweins Cordon Bleu 31.50**

*gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken*

**Schweins Schnitzel 27.50**

*paniert oder natur*

**Egli Knusperli 27.50**

*im hausgemachtem Bierteig frittiert,*

*mit Sauce Tartar*

**Poulet Brust 23.50**

*saftig vom Grill mit Balsamico*

**Dazu servieren wir diverse frische saisonale Salate**

**Sommer Hits**

**Club Sandwich 25.50**

*Toastbrot mit Cocktailsauce, Pouletbrust,*

*Eisbergsalat, Tomate, Ei und Speck*

*dazu servieren wir Pommes frites*

*Als Fitness* **28.00**

**Tischgrill pro Pers. 45.50**

*grüner Salat*

*Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch*

*3 Verschiedene Saucen hausgemacht*

*mit einer Beilage nach Wahl*

*Zusätzliche Beilage* **6.50**

**Ab zwei Personen, nur in der Gartenwirtschaft.**

**Unsere Lieferanten**

**Fleisch**

*Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen*

*Felder Schwyz*

*Prodega Rotkreuz*

**Gemüse**

*Mundo AG Rothenburg*

*Hans Hausherr Steinhausen*

**Eier**

*Hans Hausherr Steinhausen*

**Kartoffel**

*Hans Hausherr Steinhausen*

**Kühlprodukte**

*Mundo AG Rothenburg*

**Milchprodukte**

*Mundo AG Rothenburg*

*Chäshuus 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»**