

Vorspeisen

Bunter Herbstsalat
Cranberry Dressing
10.00

Hausgemachte Terrinenvariation
Sauce Cumberland
Hirsch vom Mattli in Steinen und hiesigem Reh
16.00

Hirsch Carpaccio vom Mattli in Steinen
Aprikosen Chutney
Jahrgangs S`Brinz
16.00

Jägerschmaus
Blätterteig Pastetli
gefüllt mit zartem Wildfleisch und Pilzrahmsauce
18.00

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen
French Dressing
12.00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Randenschaum
10.00

Wildkraftbrühe mit hausgemachten Kürbisravioli
mit Sherry parfümiert
11.00

Curry-Kokosschaumsüppchen
mit Satayspiessli
14.00

Wildgerichte

Hirschentrecôte vom Mattli in Steinen
gratiniert mit Cranberry Aprikosen Kruste
hausgemachte Nudeln
Kürbis Gemüse
42.00

Hirschgeschnetzeltes vom Mattli in Steinen
oder
Hiesiges Schwyzer Rehgeschnetzeltes
Mirzaapfel mit Preiselbeeren
goldgelben Spätzli
Rotkraut mit Quitten
glasierte Maroni und Rosenkohl
33.00

Sautierte Hirschnitzel vom Mattli in Steinen
oder
Hiesige Schwyzer Rehschnitzel
Mirzaapfel mit Preiselbeeren
goldgelbe Spätzli
Rotkraut mit Quitten
glasierte Maroni und Rosenkohl
35.00

Hirschpfeffer vom Mattli in Steinen
oder
Hiesige Schwyzer Rehpfeffer
Mirzaapfel mit Preiselbeeren
goldgelbe Spätzli
Rotkraut mit Quitten
glasierte Maroni und Rosenkohl
30.00

Herbstgemüseteller
Sautierte Waldpilze mit Rahmsauce
Mirzaapfel mit Preiselbeeren
goldgelbe Spätzli
Rotkraut mit Quitten
glasierte Maroni und Rosenkohl
25.00

Auf Vorbestellung auch Rehrücken in 2.Service möglich

Fischgerichte

Im Nussbutter gebratene Eglifilets
Salzkartoffeln
Italienischem Winterspinat
34.00

Grillierte Riesencrevetten mit rotem Curry
Basmatireis
sautiertes Gemüse
42.00

Gebratener Atlantik Wolfsbarsch
Kräuterschaum
Kürbis Gnocchi
buntes Gemüse
35.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Ravioli
mit Kürbis und Frischkäse
Italienischem Winterspinat
24.00

Hausgemachte Kürbis Gnocchi
gratiniert mit Jahrgangs S`Brinz
24.00

Hausgemachte Nudeln
mit Herbst Pilzen
Gemüsevariation
22.00

Quorn im Haselnussmantel
Weisswein Risotto
glasierte Rüebl
23.00

Klassiker

Muotathaler Kalbskotelette
Thymian Jus
Weisswein Risotto
glasierte Rüebl
44.00

Muotathaler Kalbsgeschnetzeltes
mit Pilzrahmsauce
goldgelbe Rösti
Gemüsevariation
35.00

Muotathaler Schweinscordonbleu
Gefüllt mit Urwaldschinken und Alpkäse
Pommes Frites
buntes Gemüse
29.00

Kinderkarte

Spaghetti mit Tomatensauce
11.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
glasierte Rüebl
14.00

Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes Frites
kleines Gemüsebouquet
15.00

Rahmschnitzel mit Nudeln
glasierte Rüebl
16.00

Wild Menü

Terrinen Duett mit Sauce Cumberland

Kürbiscremesuppe mit Randen Nidlä

Gebratenes Zanderfilet
Safransauce
Kürbisrisotto

Wildvariation
goldgelbe Spätzli
Rotkraut mit Quitten glasierte Maronis

Maronischäum
mit eingelegten Zwetschgen im Zraggen Schnaps

Komplett 77.00
ohne Fischgang 66.00

Desserts

Gebrannte Creme mit Nidlä
9.00

Maronischäum mit eingelegten Zwetschgen im Zgraggen Schnaps
10.00

Hausgemachtes Schoggimousse
mit Maracaibo 65 von Felchlin
Vanilleglace
14.00

Vanille Sabayone mit Prosecco
12.00

Ice Kaffee mit Z'Graggen Kirsch
8.00/10.00

Glaces

Vanille Rahmglace

Kaffee Rahmglace

Stracciatella Rahmglace

Erdbeer Rahmglace

Schokoladen Rahmglace

Himbeersorbet

Zitronensorbet

Pro Kugel	3.90
Rahm	1.70

