

VORSPEISEN

Bunter Wintersalat mit Granatäpfeln
Mango Dressing
12.00

Fein aufgeschnittene Bio Randen
mit marinierten Randen Salat
12.00

Hausgemachte Muotathaler Kalbsterrine
Sauce Cumberland
18.00

Nüsslisalat mit Croutons, Eierwürfeli und Speck
French Dressing
13.00

SUPPEN

Sellerie Apfelsuppe
mit Blätterteiggebäck
11.00

Steinpilzconsomme
mit hausgemachten Ravioli
13.00

Curry-Kokosschaumsüppchen
mit Satayspiessli
12.00

HUSMATT KLASSIKER

Muotathaler Schweinsgeschnetzeltes
Pilzrahmsauce
goldgelbe Röstli, glasierte Rüeblli
35.00

Muotathaler Rindsschmorbraten
Rotweinsauce
Gummelistunggi, buntes Gemüse
33.00

Muotathaler Kalbskoteletten
hausgemachte Kräuterbutter
Weissweinrisotto
Lauchgemüse
49.00

Muotathaler Schweins Cordonbleu
gefüllt mit Urwaldschinken und Alpkäse
Pommes Frites
buntes Gemüse
35.00

FISCHGERICHTE

Im Nussbutter gebratene Eglifilets
Salzkartoffeln
italienischer Winterspinat
35.00

Gebratene Jakobsmuscheln
Safransauce
Weissweinrisotto
glasiertes Gemüse
44.00

Pochiertes Zanderfilet Zuger Art
Weissweinrahmsauce
Pilaw Reis, buntes Gemüse
35.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Ravioli
mit Baumnüssen und Salbei
25.00

Hausgemachter Lauch Quiche
Kräuterrahmsauce
buntes Gemüse
24.00

Safranrisotto
mit sautierten Pilzen
buntes Gemüse
24.00

KINDERKARTE

Spaghetti mit Tomatensauce
11.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
glasierte Rüebl
14.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites
kleines Gemüsebouquet
15.00

Rahmschnitzel mit Nudeln
glasierte Rüebl
16.00

WINTER DEGUSTATIONS MENÜ

Bio Randen trifft Kalb

Essenz aus dem Walde

Süsswasserfisch pochiert modern

Ojo Entrecôte Sauce Béarnaise
Kartoffelrosen
glasiertes Gemüse

Süsse Marktsymphonie

Komplett 83.00
ohne Fischgang 72.00



Dessertkarte separat auf kleiner Karte