



FRÜHLINGS - WOCHEN

2018

Montag und Dienstag

Geschlossen

Mittwoch - Samstag

11:30-13:30 und 17:30-21:30

Sonn- und Feiertage

11:30-13:30 und 17:30-20:30

Suppen

Bärlauchsuppe mit Rahmhaube	Fr.	9.00
mit gebratener Riesengrille	Fr.	11.00
Weisse Spargelsuppe mit grünen Spargeln aus garniert	Fr.	9.50

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gebratenen Speck und Brotwürfel dazu hausgemachte Knoblauchsauce	Fr.	12.50
Frühlingsalatbukett mit lauwarmen Spargelsalat von grünen und weissen Spargeln mariniert mit Balsamico Vinaigrette	Fr.	15.50
Lauwarmer, in 5 verschiedenen Pfeffersorten marinierter Ziegenfrischkäse vom Steinerberg, serviert auf einem Frühlingsalatbeet an einem Himbeerbalsamico	Fr.	15.00
Pastetli mit Spargelragout aus weissen und grünen Spargeln mit Frühlingsbratkartoffeln	Fr.	14.50
Weisser Donau Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Frühlingsbratkartoffeln		
Vorspeisenportion 170 Gramm	Fr.	17.50
Grosse Portion 350 Gramm	Fr.	32.00

Fleisch Hauptgänge

Filet - Spiess (ARG, CH, IRL)	Fr.	54.50
Rindsfilet, Kalbsfilet, Fohlenfilet, Schweinsfilet mit Zwiebeln, Peperoni, Maiskolben, Pfeffersauce flambiert mit Whisky Bäckerinnen Kartoffeln Gemüse garnitur		
Hugo - Spiess (CH)	Fr.	44.00
Schweinsfiletmedaillons mit Rohschinken und Maiskolben, Steinpilzsauce flambiert mit Kirsch Gemüse vom Markt Röstikroketten		
Fitness - Spiess mit Gemüse (ARG, CH)	Fr.	40.50
Rind-, Kalb-, Schweinshuft, und Pouletbrust mit Zwiebeln und Peperoni, hausgemachter Kräuterbutter flambiert mit Cognac garniert mit frischem Gemüse		

Fleisch Hauptgänge

Fitness - Spiess mit Salaten (ARG, CH)	Fr.	40.50
Rind-, Kalb-, Schweinshuft und Pouletbrust mit Zwiebeln und Peperoni, hausgemachter Kräuterbutter flambiert mit Cognac garniert mit verschiedenen gemischten Salaten		
Poulet - Spiess mit Ananas (CH)	Fr.	34.50
Pouletwürfel mit frischer Ananas, Speck Bananen, Currysauce flambiert mit Wodka Trockenreis Gemüse vom Markt		
Poulet - Spiess mit Äpfel (CH)	Fr.	34.50
Pouletwürfel mit Äpfel gebraten, Apfelcurrydip flambiert mit Cognac Trockenreis Gemüse		
Lamm - Spiess (AUS)	Fr.	47.00
Lammfilet und Lammrückenfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Knoblauchjus flambiert mit Stroh Rum Nudeln Gemüse garnitur		
Rindfleisch - Spiess (ARG)	Fr.	49.50
Rindsfilet, Entrecôte, und Rindshuft, Peperoni, und Zwiebeln, Knoblauchbutter flambiert mit Whisky Pommes-frites Gemüse garnitur		
Fohlen - Spiess (IRL)	Fr.	48.50
Fohlenfilet mit Zwiebeln, Peperoni und Maiskolben, Kräuterjus flambiert mit Wodka Bäckerinnen Kartoffeln Gemüse vom Markt		
Kalbsfleisch - Spiess (CH)	Fr.	48.00
Kalbsschnitzel gefüllt mit Scharfem Salami und Wildspitzkäse flambiert mit Kirsch vom Sattel Kartoffel Kroketten Gemüse garnitur		

Fleisch Hauptgänge

Jumbo - Spiess (min. 350 gr. Fleisch ARG, CH) Fr. 49.50
Rind-, Kalb-, Schwein-, und Pouletwürfel, mit Zwiebeln, Peperoni und Zucchetti,
Kräuterbutter
flambiert mit Rum
garniert mit frischen gemischten Salaten

Karibik - Spiess (CH, VIE) Fr. 44.50
mit Riesencrevetten, Pouletbruststücke und frischer Ananas,
flambiert mit Rum
Trockenreis
Exotische Früchte
Kalte Curry - Bananensauce

Vegetarische Hauptgänge

Vegi - Spiess Fr. 33.00
mit Zucchetti, Champignons, Maiskolben, Peperoni, Tomaten, Auberginen,
Zwiebeln und Knoblauch
Süss- und Sauersauce
flambiert mit Gin
Kroketten
Gemüse garnitur

Fisch und Meeresfrüchte Hauptgänge

Crevetten - Spiess (VIE) Fr. 46.50
mit Riesencrevetten und Mango, Kräutersauce
flambiert mit Gin
Trockenreis
Gemüse

Fisch - Spiess Fr. 43.50
mit Lachs, Seeteufel, Coquilles St-Jacques, Riesencrevetten
Kräutersauce
flambiert mit Gin
Salzkartoffeln
Gemüse garnitur

Hausgemachte Desserts

Hausgemachtes weisses Tobleronemousse auf karamellisierten Erdnüssen	Fr.	9.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Vanillecreme und frischen Himbeeren	Fr.	11.50
Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Rhabarbersorbet	Fr.	10.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	12.00
Frühlingsdessertteller (von allem ein bisschen) ***	Fr.	18.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	11.50
Original Muotathaler Rahmkirsch Torte vom Schelbert	Fr.	7.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	7.00

*** Diese Desserts stehen Ihnen nur während der warmen Küche - Zeiten zur Verfügung.

Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace

Weisses Haselnusskaffeeglace

Joghurtglace

Rhabarbersorbet

Mangosorbet

Brombeersorbet

Aprikosensorbet

Kirschensorbet

Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr.	3.80
----------------------	-----------	-----	------

Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Region, schön ausgarniert	Fr.	14.50
--	-----	-------

Drei verschiedene Blauschimmelkäse mit regionalem Honig und Nüssen ausgarniert	Fr.	14.50
--	-----	-------

Dazu 1 dl. Château Lange, Sauternes AOC 2008	Fr.	13.50
--	-----	-------

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 5 verschiedenen Sorten

200 Gramm Fr. 8.00

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Abricot, Cerise, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 9.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.80

7 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Honig Chrüter, Framboise, Poire, Pomme, Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzel pro 100 Gramm Fr. 9.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste.

Neu! Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 19.00

von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler / „Chesslära“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsummer“.

Süssweine

Monbazillac AOC 2005 3.75 dl Fr. 43.00
Château La Gironie

Sherry Pedro Ximenez 2cl Fr. 4.50

Bodegas M. Gil Luque, Jerez de la Frontera 4cl Fr. 8.00

Schaumweine

Amigne demi-sec Bec de Fin Bec 1dl Fr. 8.50
Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Heida brut Bec de Fin Bec 1 dl Fr. 8.50
Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Zigarren

In unserer Zigarren-Karte finden Sie eine grosse Auswahl an auserlesenen Zigarren. Damit Sie diese auch in angemessenem Rahmen und dem richtigen Ambiente geniessen können, steht Ihnen unser Spirituosen- und Weinkeller während den Öffnungszeiten des Restaurants für den Genuss zur Verfügung. Nehmen Sie Ihre Freunde mit zu Ihrer Rauchpause und lassen Sie sich Ihre Zigarre bei einem Aperitif, einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Schlummertrunk schmecken; Sie werden die spezielle Atmosphäre und die geschmackvoll eingerichteten Räume schätzen. Mit oder ohne Zigarre - ein Blick in unser neues Herzstück lohnt sich auf jeden Fall.