



Rösti – Plausch

12. Januar bis 25. Februar 2018

Dienstag – Samstag 11:30-13:30 und 17:30-21:30

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

Montag Geschlossen

Rösti – Plausch

Feine Suppen

Zwiebelsuppe überbacken mit Raclettekäse	Fr. 9.00
Waldpilzsuppe aus Schweizer Waldpilzen	Fr. 9.00

Frische Salate

Nüsslisalat an einer Balsamico-Vinaigrette mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit Kokos panierten und frittierten Riesencrevetten dazu eine Himbeeren-Vinaigrette	Fr. 15.50
Winter-Salat mit Knoblauchdressing hausgemacht und rosa gebratenen Lammfiletstreifen	Fr. 15.50
Carpaccio von Schweizer Rindfleisch mit Olivenöl, Aceto Balsamico und gehobeltem Parmesan	Fr. 15.50
Gebratene Entenleber auf hausgemachtem Mango - Chutney und Haselnuss Kartoffeln	Fr. 16.50

Rösti's

Rösti – Pizza mit Salami, Schinken, Tomaten, Champignons, Oliven und Mozzarella	Fr. 23.00
Walliser – Rösti mit Tomaten, Kräuter und Raclettekäse überbacken	Fr. 20.00
Florentiner – Rösti mit Rahmspinat, Käse und Spiegelei	Fr. 20.50
Gärtner – Rösti mit frischen Gemüsestreifen und Mozzarella überbacken	Fr. 19.50
Äpler – Rösti mit Hirschsalsiz vom Muotathaler Hirsch und Schwyzer Alpkäse überbacken	Fr. 21.50
Emmentaler – Rösti mit gebratenen Specktranchen, Emmentaler und Spiegelei	Fr. 22.50
Burä – Rösti mit Savelat, Zwiebeln, Knoblauch und Knoblauchraclettekäse	Fr. 21.00

Unsere Rösti's werden aus Schweizer Kartoffeln frisch zubereitet

Rösti – Plausch

Muotathaler Rösti mit Muotathaler Rohschinkenstroh und Wildspitzkäse überbacken	Fr. 24.00
Florida – Rösti mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	Fr. 20.50
Gorgonzola Rösti mit Gorgonzola überbacken	Fr. 19.50
Appenzeller – Rösti mit Birnen und Appenzellerkäse überbacken	Fr. 19.00
Tessiner – Rösti mit scharfem Salami, Rohschinken, Coppa und Mozzarella überbacken	Fr. 22.00
Wurst – Rösti mit Schweins- und Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	Fr. 23.50
Fitness – Rösti knusprige Rösti mit gemischten Salaten	Fr. 22.00
Pilz – Rösti mit frischen Schweizer Mischpilzen und Knoblauchraquettekäse überbacken	Fr. 23.50
Jäger – Rösti mit Zwiebeln, Speckwürfel, Champignons und Eierschwämmen	Fr. 23.50
Ungarische – Rösti mit Pouletstücken (CH) und Peperonistreifen an leichter Paprikasauce	Fr. 27.00
Curry – Rösti mit Pouletgeschnetzeltem (CH) und feiner Currysauce dazu frische Früchte	Fr. 27.50
Metzger – Rösti mit geschnetzelter Kalbsleber (CH) und Champignons an Madeirasauce	Fr. 36.00
Toni's – Rösti mit geschnetzelter Kalbsleber (CH) dazu Butter, Zwiebeln, Knoblauch Kräuter und Weisswein	Fr. 36.00
Züri – Rösti mit geschnetzelter Kalbfleisch (CH) und Champignonrahmsauce	Fr. 41.00

Unsere Rösti's werden aus Schweizer Kartoffeln frisch zubereitet

Rösti – Plausch

Hugo – Rösti mit Schweins – u. Rindsfilet (CH/ARG) dazu Steinpilzsauce und hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 42.00
Sonja – Rösti mit Schweins – Rinds – u. Kalbsfilet (CH/ARG/CH) dazu Steinpilzsauce, Morchelrahmsauce und hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 47.00
Pfeffer – Rösti Fohlenfiletwürfel (IRL) mit Zwiebeln, Peperonistreifen, grünen Pfefferkörnern und Rahm, die Rösti mit Raclettekäse überbacken	Fr. 38.00
Lachs – Rösti belegt mit Rauchlachs (NRW), frischem Meerrettich und Zwiebelringen	Fr. 28.00
Rösti mit Carpaccio Knusprige Rösti mit Rucola, kaltem Rindfleischcarpaccio (CH) belegt und mit Schweizer Sbrinz überbacken.	Fr. 27.00
Lamm – Rösti Knoblauchrösti mit Lammrückenfilet (AUS) rosa gebraten dazu Kräuterjus	Fr. 40.00
Schwyzer – Rösti mit Muotathaler Trockenfleisch und Schwyzer Bergkäse überbacken (Coppa, Rohschinken und Schwyzer Trockenfleisch)	Fr. 26.00
Crevetten – Rösti Riesencrevetten (VIE) am Spiess mariniert mit Knoblauch, auf leichter Kräuter-Knoblauchsauce	Fr. 39.00
Entenleber – Rösti mit gebratenen Entenlebern auf lauwarmen hausgemachtem Mango – Chutney und Kräuterjus (F)	Fr. 45.90

Unsere Rösti's werden aus Schweizer Kartoffeln frisch zubereitet

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Sonja und Mauro Lustenberger und Mitarbeiter.

Hausgemachte Desserts

Hausgemachte Gebrannte Creme mit Crème Brûlée Glace parfümiert mit Crème Brûlée Likör vom Fassbind	Fr.	11.50
Frisch gebackene Waffeln mit hausgemachtem Vanilleparfait und Heidelbeeren ***	Fr.	13.50
Tiramisu hausgemacht	Fr.	10.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Centenario 70% mit hausgemachter Blutorangenterrine (klein aber fein)	Fr.	9.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	12.00
Winterdessertteller „von allem ein bisschen“ ***	Fr.	18.50
Schokoladenmoussetorte mit Crème Brûlée vom Fassbind mit hausgemachtem Brombeersorbet	Fr.	9.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	11.50
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 mit Likör vom Fassbind		
Weisses Haselnusskaffee glace		
Joghurtglace		
Granatapfelsorbet		
Mandarinsorbet		
Mangosorbet		
Aprikosensorbet		
Brombeersorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 3.80

Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Region, schön ausgarniert	Fr.	14.00
Drei verschiedene Blauschimmelkäse mit Regionalem Honig und Nüssen ausgarniert	Fr.	14.00
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2008	Fr.	13.50

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 5 verschiedenen Sorten Fr. 8.00
200 Gramm

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: Apricot, Cerise, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 9.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.80

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

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzeln 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/„Chesslärä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“.

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.