



SPIESS – KARTE 2018

21. NOVEMBER – 23. DEZEMBER

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

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

Montag und Dienstag geschlossen

SUPPEN

Zwiebel Knoblauchcreme mit Knoblauch Chips	Fr.	9.50
dazu eine gebratene Riesencrevette	Fr.	11.00
Peterliwurzel Suppe mit Sesamblättertarteiggebäck	Fr.	9.50

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Knoblauchsalatsauce hausgemacht	Fr.	11.50
Grüner Blattsalat dazu Frischkäse von der Sahli Alp mariniert mit Kräutern, geschrotetem Pfeffer und getrockneten Tomaten, dazu eine hausgemachte Balsamico Vinaigrette	Fr.	15.50
Herbstsalat mit panierten Crevetten und Süss Scharfer Sauce	Fr.	16.00

WARME VORSPEISEN

Risotto mit frischen Schweizer Mischpilzen	Fr.	15.00
Ganze Portion	Fr.	21.50
Hausgemachter Strudel gefüllt mit Spinat und Mozzarella an einer leichten Safransauce	Fr.	14.50
Ganze Portion	Fr.	24.50

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		
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		

FLEISCH HAUPTGÄNGE

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 Apfel (CH)	Fr.	34.50
Pouletwürfel mit Apfel 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		
Jumbo – Spiess (min. 350 gr. Fleisch ARG, CH)	Fr.	49.50
Rind-, Kalb-, Schwein-, und Pouletwürfel, mit Zwiebeln, Peperoni und Zucchini, Kräuterbutter flambiert mit Rum garniert mit frischen gemischten Salaten		
Karibik – Spiess (VIE, CH) MSC – Friends of Sea	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 Zucchini, Champignons, Maiskolben, Peperoni, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch
Süss- und Sauer sauce
flambiert mit Gin
Kroketten
Gemüse garnitur

FISCH UND MEERESFRÜCHTE HAUPTGÄNGE

Crevetten – Spiess (VIE) MSC/Friends of Sea Fr. 46.50
mit Riesencrevetten und Mango, Kräutersauce
flambiert mit Gin
Trockenreis
Gemüse

Fisch – Spiess (NR, FR, FR, THAI) MSC/Friends of Sea Fr. 43.50
mit Lachs, Seeteufel, Coquilles St-Jacques, Riesencrevetten
Kräutersauce
flambiert mit Gin
Salzkartoffeln
Gemüse garnitur

Hummer – Spiess (GB) MSC/Friends of Sea Fr. 59.00
mit Baby Hummer und Ananas
Luftige Orangensauce
flambiert mit Cointreau
Wildreis
Gemüse

GESCHENKIDEEN AUS DEM HAUS GOTTHARD

- ** Hausgemachte Pralinen und Liqueur Stängeli
- ** Gutscheine
- ** Spirituosen – komplettes Fassbind Sortiment bei uns erhältlich
- ** Weine
- ** Whisky Spezialitäten
- ** Zigarren

inkl. MWST



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladen Variation lauwarmes Schoggi Küchlein, Weisses Schokoladenglace, dunkels Mousse mit Felchlin Schoggi ***	Fr.	11.50
Crema Catalana mit hausgemachtem Mango Sorbet	Fr.	10.50
Hausgemachtes Kirschen Sorbet mit Vieille Cerise Sabayon***	Fr.	12.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	12.00
Vermicelle ganze Portion	Fr.	10.50
Vermicelle halbe Portion	Fr.	8.00
Coupe Nesselrode ganze Portion	Fr.	11.00
Coupe Nesselrode halbe Portion	Fr.	8.50
Winterdessertteller „von allem ein bisschen“***	Fr.	18.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	11.50
Original Muotathaler Rahmkirschtorte	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 Haselnusskaffee glace		
Joghurtglace		
Mangosorbet		
Weisses Schokoladenglace		
Aprikosensorbet		
Brombeersorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 3.90

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, sowie Edelschokolade und Grand Cru Couverturen von der Firma Max Felchlin AG in Schwyz.

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

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

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/„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.