



SPIESS – KARTE 2020

18. NOVEMBER – 20. 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

Mais Kokossuppe verfeinert mit Rotem Thaicurry	Fr.	9.80
dazu eine gebratene Riesencrevette	Fr.	12.50
Peterliwurzelcreme dazu Chips der Wurzel	Fr.	9.80

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Knoblauchsalatsauce hausgemacht	Fr.	13.00
Im Kokos panierte Crevetten mit Süss Scharfer Sauce	Fr.	18.00
dazu ein Bukett von Blattsalaten an einer hausgemachten Balsamico Vinaigrette		
Rindfleisch Carpaccio (CH) mit 2 jährigem Sbrinz und Basilikum	Fr.	17.50
auf Rucola, Olivenöl und Aceto Balsamico		

WARME VORSPEISEN

Risotto mit frischen Schweizer Mischpilzen	Fr.	15.50
Ganze Portion	Fr.	24.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Blumenkohl und Bärlauchpesto	Fr.	16.00
an einer Tomatenrahmsauce		
Ganze Portion	Fr.	25.00

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Filet – Spiess (ARG, CH, IRL)	Fr.	54.50
Rindsfilet, Kalbsfilet, Fohlenfilet, Schweinsfilet		
mit Zwiebeln, Peperoni, Pfeffersauce		
flambiert mit Whisky		
Bäckerinnen Kartoffeln		
Gemüsegarnitur		
Hugo – Spiess (CH)	Fr.	44.50
Schweinsfiletmedaillons mit Rohschinken dazu Steinpilzsauce		
flambiert mit Kirsch vom Sattel		
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		

inkl. MWST

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Poulet – Spiess mit Ananas (CH) Pouletwürfel mit frischer Ananas, Speck Bananen, Currysauce flambiert mit Wodka Trockenreis Gemüse vom Markt	Fr.	36.50
Poulet – Spiess mit Apfel (CH) Pouletwürfel mit Apfel gebraten, Apfelcurrydip flambiert mit Cognac Trockenreis Gemüse	Fr.	36.50
Lamm – Spiess (AUS) Lammfilet und Lammrückenfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Knoblauchjus flambiert mit Stroh Rum Nudeln Gemüse garnitur	Fr.	47.00
Rindfleisch – Spiess (ARG) Rindsfilet, Entrecôte und Rindshuft, Peperoni und Zwiebeln, Knoblauchbutter flambiert mit Whisky Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr.	49.50
Fohlen – Spiess (IRL) Fohlenfilet mit Zwiebeln, Peperoni, Kräuterjus flambiert mit Wodka Bäckerinnen Kartoffeln Gemüse vom Markt	Fr.	48.50
Kalbsfleisch – Spiess (CH) Kalbsschnitzel gefüllt mit scharfem Salami und Käse von der Sahli Alp flambiert mit Kirsch vom Sattel Kartoffel Krokette Gemüse garnitur	Fr.	49.00
Jumbo – Spiess (min. 350 gr. Fleisch ARG, CH) Rind-, Kalb-, Schwein- und Pouletwürfel, mit Zwiebeln, Peperoni und Zucchetti, Kräuterbutter flambiert mit Rum garniert mit frischen gemischten Salaten	Fr.	49.50
Karibik – Spiess (VIE, CH) MSC/Friends of Sea mit Riesencrevetten, Pouletbruststücke und frischer Ananas flambiert mit Rum Trockenreis Exotische Früchte kalte Curry – Bananensauce	Fr.	44.50

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Vegi – Spiess Fr. 34.00
mit Zucchini, Champignons, Peperoni, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch
Süss- und Sauter Sauce
flambiert mit Gin
Kroketten
Gemüse garnitur

FISCH UND MEERESFRÜCHTE HAUPTGÄNGE

Crevetten – Spiess (VIE) MSC/Friends of Sea Fr. 44.50
mit Riesencrevetten und Mango, Kräutersauce
flambiert mit Gin
Trockenreis
Gemüse

Crevetten – Spiess mit Rohschinken (VIE) MSC/Friends of Sea Fr. 46.50
mit Muotathaler Rohschinken eingerollt und grilliert
flambiert mit Cointreau
mit hausgemachtem Knoblauchdip
Wildreis
Gemüse garnitur

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

GESCHENKIDEEN AUS DEM HAUS GOTTHARD

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

inkl. MWST



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Lebkuchen mit Rahm	Fr.	8.00
Original Cinnamon Rolls mit Frosting	Fr.	9.50
<u>Trilogie von Schoggi</u> (Dunkels Schokoladen Mousse, Weisses Schokoladenküchlein, Cacaofruchtsorbet, alles Produkte der Firma Felchin)	Fr.	11.00
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	12.00
Vermicelle ganze Portion (mit Merengues)	Fr.	10.50
Vermicelle halbe Portion (mit Merengues)	Fr.	8.00
Coupe Nesselrode ganze Portion (mit Vanille Glace)	Fr.	11.00
Coupe Nesselrode halbe Portion (mit Vanille Glace)	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
Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch		
Ganze Portion	Fr.	12.00/10.50
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50
Original Muotathaler Rahmkirschtorte	Fr.	7.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	7.00

*** Dieses Dessert steht Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

HAUSGEMACHTE SORBETS/GLACE

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee Glace		
Ahornsirup Glace		
Erdbeere Joghurt Glace		
Joghurt Glace		
Cacaofruchtsaftorbet		
Mangosorbet		
Aprikosensorbet		
Brombeerensorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 3.90

KÄSE

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz mit Feigensenf schön ausgarniert	Fr.	16.50
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2015	Fr.	13.50

ZUM NACH HAUSE NEHMEN

Hausgemachtes Gebäck mit 4 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

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Apricot, Cerise, 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 19.50

Von der Glattalp im Bisisthal. Familie Beatrice und Daniel Bürgler/„Chesslärrä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“.

SCHAUMWEINE

Prosecco

Sergio Mionetto extra-sec 1dl Fr. 8.50

Mionetto

Trauben: Prosecco, Chardonnay, Verdiso, Bianchetta

Cava

Castell del Real Tesoro Dry 1 dl Fr. 8.50

Denominación Cava

Trauben: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

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.