

SPIESS – KARTE 2022

16. 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

Mais Kokossuppe verfeinert mit Rotem Thaicurry	Fr.	11.00
dazu eine gebratene Riesencrevette	Fr.	14.00
Sellerie Apfelsuppe mit hausgemachten Apfel Chips	Fr.	10.50


KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Knoblauchsalatsauce hausgemacht	Fr.	14.00
Im Kokos panierte Crevetten mit Süss Scharfer Sauce	Fr.	18.00
dazu ein Bukett von Blattsalaten an einer hausgemachten Balsamico Vinaigrette		
Chef Salat mit Sali Alp Käse, Schinkenwürfel und Ei	Fr.	16.00
an einer italienischer Sauce		

WARME VORSPEISEN

Risotto mit 2 frischen gebratenen Jakobsmuscheln	Fr.	17.50
Ganze Portion mit 5 frischen gebraten Jakobsmuscheln	Fr.	30.50
Hausgemachter Strudel gefüllt mit Gemüse und Feusisberger Bergkäse	Fr.	17.50
auf fruchtiger Currysauce		
Ganze Portion	Fr.	27.00
Gebratene Entenleber auf hausgemachtem Mango Chutney mit Portweinjus	Fr.	19.50
und Haselnuss Kartoffeln		
Ganze Portion	Fr.	33.00

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Filet – Spiess (ARG, CH, IRL)		Fr.	56.50
Rindsfilet, Kalbsfilet, Fohlenfilet, Schweinsfilet			
mit Zwiebeln, Peperoni, Pfeffersauce			
flambiert mit Whisky			
Bäckerinnen Kartoffeln			
Gemüse garnitur			
Hugo – Spiess (CH)	Fr.	45.50	
Schweinsfiletmedaillons mit Rohschinken dazu Steinpilzsauce			
flambiert mit Kirsch vom Sattel			
Gemüse vom Markt			
Röstikroketten			
Fitness – Spiess mit Gemüse (ARG, CH)	Fr.	43.50	
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) Rind-, Kalb-, Schweinshuft und Pouletbrust mit Zwiebeln und Peperoni, hausgemachter Kräuterbutter flambiert mit Cognac garniert mit verschiedenen gemischten Salaten	Fr.	43.50
Poulet – Spiess mit Ananas (CH) Poulet Würfel mit frischer Ananas, Speck Bananen, Currysauce flambiert mit Wodka Trockenreis Gemüse vom Markt	Fr.	39.50
Poulet – Spiess mit Apfel (CH) Poulet Würfel mit Apfel gebraten, Apfelcurrydip flambiert mit Cognac Trockenreis Gemüse	Fr.	38.00
Lamm – Spiess (AUS) Lammfilet und Lammrückenfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Knoblauchjus flambiert mit Stroh Rum Nudeln Gemüse garnitur	Fr.	48.00
Rindfleisch – Spiess (ARG) Rindsfilet, Entrecôte und Rindshuft, Peperoni und Zwiebeln, Knoblauchbutter flambiert mit Whisky Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr.	50.50
Fohlen – Spiess (IRL) Fohlenfilet mit Zwiebeln, Peperoni, Kräuterjus flambiert mit Wodka Bäckerinnen Kartoffeln Gemüse vom Markt	Fr.	49.50
Kalbsfleisch – Spiess (CH) Kalbsschnitzel gefüllt mit scharfem Salami und Käse von der Sahli Alp flambiert mit Kirsch vom Sattel Kartoffel Krokette Gemüse garnitur	Fr.	54.00
Jumbo – Spiess (min. 350 gr. Fleisch ARG, CH) Rind-, Kalb-, Schwein- und Poulet Würfel, mit Zwiebeln, Peperoni und Zucchetti, Kräuterbutter flambiert mit Rum garniert mit frischen gemischten Salaten	Fr.	54.50



FLEISCH HAUPTGÄNGE

Karibik – Spiess (VIE, CH) MSC/Friends of Sea Fr. 46.50
mit Riesencrevetten, Poulet Bruststücke und frischer Ananas
flambiert mit Rum
Trockenreis
Exotische Früchte
kalte Curry – Bananensauce

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Vegi – Spiess Fr. 35.00
mit Zucchini, Champignons, Peperoni, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch
Süss- und Sauersauce
flambiert mit Gin
Kroketten
Gemüse garnitur



FISCH UND MEERESFRÜCHTE HAUPTGÄNGE

Crevetten – Spiess (VIE) MSC/Friends of Sea Fr. 47.50
mit Riesencrevetten und Mango, Kräutersauce
flambiert mit Gin
Trockenreis
Gemüse

Crevetten – Spiess mit Rohschinken (VIE) MSC/Friends of Sea Fr. 49.50
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. 45.50
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



inkl. MWST

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Chriesibrägel mit Oberärther Chriäsi vos Fischlis dazu hausgemachtes Chriesi Sorbet	Fr.	11.50
Weisses Toblerone Mousse mit Karamellisierten Erdnüssen	Fr.	11.50
Lebkuchenschaum mit Rotwein Pflaumen und Crumble	Fr.	10.50
Hausgemachtes Joghurt - Chriesi Muffin mit Joghurtglace	Fr.	11.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	13.50
Vermicelle ganze Portion (mit Merengues)	Fr.	12.50
Vermicelle halbe Portion (mit Merengues)	Fr.	9.50
Coupe Nesselrode ganze Portion (mit Vanille Glace)	Fr.	14.00
Coupe Nesselrode halbe Portion (mit Vanille Glace)	Fr.	10.00
Winterdessertteller „von allem ein bisschen“***	Fr.	19.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	12.50
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.	7.50

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

HAUSGEMACHTE SORBETS/GLACE

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee Glace		
Joghurt Glace		
Cacaofruchtsaft sorbet		
Mangosorbet		
Aprikosensorbet		
Brombeerensorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 4.40



KÄSE

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz mit Feigensenf schön ausgarniert	Fr.	18.50
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2017	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/„Chesslärä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“.



SCHAUMWEINE

Prosecco

Sergio Mionetto extra-sec 1dl Fr. 9.50

Mionetto

Trauben: Prosecco, Chardonnay, Verdiso, Bianchetta

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.