



FRÜHLINGS - KARTE 2024

VON 1. MAI BIS 9. JUNI

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

Bärlauch Suppe aus hiesigem Bärlauch mit Rahmhaube	Fr.	11.50
mit gebratener Riesencrevette	Fr.	14.00
Weisse Spargelsuppe mit grünem Spargel ausgarniert	Fr.	12.00

Vorspeisen

Frühlingsalatbukett mit lauwarmen Spargelsalat von grünem und weissem Spargel mariniert mit Balsamico Vinaigrette	Fr.	17.00
Grosse Portion	Fr.	25.50
«Chef Salat» Blattsalatbukett mit Schinkenwürfel, gehacktem Ei und Sittlis-Alpkäsewürfel an einer hausgemachter Balsamico Vinaigrette	Fr.	16.50
Grosse Portion	Fr.	26.50
Gebratene Entenleber mit Portweinjus dazu Nadines Mango Chutney und Pommes Noisettes	Fr.	24.00
Grosse Portion	Fr.	42.00
Hausgemachte Fusilli mit grünem und weissem Spargel dazu Cherrytomaten, frischem Basilikum und Pinien	Fr.	19.50
Grosse Portion	Fr.	37.00
Risotto mit Spargelragout aus weissem und grünem Spargel	Fr.	18.50
Grosse Portion	Fr.	33.00
Weisser Bayrischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Frühlingsbratkartoffeln		
Vorspeisenportion 170 Gramm	Fr.	21.50
Grosse Portion 350 Gramm	Fr.	37.00
Zusätzlich Muotathaler Rohschinken	Fr.	5.00



Fleisch

Schweinsfiletmedaillons (CH) nach Provenzalischer Art	Fr.	44.50
Weisser Bayrischer Spargel		
Hausgemachte Sauce Hollandaise		
dazu Röstikroketten		
Kalbspillard aus dem Muotathal	Fr.	52.00
mit grünem Spargel und hausgemachter Bärlauch Hollandaise		
dazu Fettuccine		

Fleisch

Rinds.- und Kalbsfiletmedaillons (ARG und CH) Fr. 56.00
mit grünem und weissem Spargel an einer Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten

Schwyzer Kalbssteak am Knochen gereift Fr. 55.00
auf einer Steinpilzsauce mit grünem Spargel
und Rosmarinbratkartoffeln

Fisch und Meeresfrüchte

Grillierte Riesencrevetten (THA) Fr. 44.00
an einer Roten Thaicurrysauce mit grünem und weissem Spargel
Trockenreis

Felchenfilet aus dem Zugersee gedämpft Fr. 41.50
auf grünem und weissem Spargelragout
an einer hausgemachte Sauce Hollandaise
dazu Frühlingsbratkartoffeln

Forellenfilet vom Sattel gebraten Fr. 42.50
auf weissem Spargel mit Wildreis
an einer luftiger Orangensauce

Lachssteak (NR) gebraten Fr. 45.50
mit grünem und weissem Spargel
Frische Sauce Hollandaise
Frühlingsbratkartoffeln

Gotthard Zander gebraten Fr. 52.50
auf Risotto mit hausgemachtem Bärlauchpesto
dazu weisser Spargel
Safrannahmsauce



Hausgemachte Desserts

Hausgemachtes Dunkels Schokoladenmousse aus 70%	Fr.	13.50
Centairo Schoggi vom Felchlin mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet		
Erdbeeren Tiramisu „klein aber fein“	Fr.	10.50
Hausgemachtes Himbeerenparfait mit frischen Himbeeren	Fr.	12.50
Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Sauerrahmglace	Fr.	12.50

Hausspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

Ganze Portion	Fr.	12.00/10.50
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50



Neu! Coupe «Ächt Schwyz»

2 Kugeln Vanille Glace, i Kugel Schoggi Glace mit Whisky-Cream vom Z'graggen in Lauerz	Fr.	13.50
Mini Coupe	Fr.	10.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	13.50
Frühlingsdessertteller (von allem ein bisschen) ***	Fr.	20.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	14.50
Original Muotathaler Rahmkirsch Torte vom Schelbert	Fr.	8.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	8.50



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

Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee glace		
Joghurtglace		
Sauerrahmglace		
Cacaofruchtsaft Sorbet		
Mangosorbet		
Brombeersorbet		
Aprikosensorbet		
Kirschensorbet		
Apfelsorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 4.70



Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz mit Feigensenf, schön ausgarniert ***	Fr.	19.50
Dazu 1 dl. Château Lange, Sauternes AOC 2017	Fr.	13.50

inkl. MWST

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 3 verschiedenen Sorten

200 Gramm

Fr. 8.50

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

120 Gramm



Fr. 10.00

zum hier geniessen pro Stück

Fr. 0.90

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Poire, Pomme, Prune

abgepackt pro 100 Gramm

Fr. 12.00

einzel pro 100 Gramm

Fr. 10.50

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

Regionale Persönlichkeiten... Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 20.50
von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler/"Chesslärä".
berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“ 2013.

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.



inkl. MWST