



# FRÜHLINGS - KARTE 2025

VON 30. APRIL BIS 8. JUNI

Montag und Dienstag

Geschlossen

Mittwoch - Samstag

11:30-13:30 und 17:30-21:00

Sonn- und Feiertage

11:30-13:30 und 17:30-20:00

## Suppen

Bärlauch Suppe aus hiesigem Bärlauch mit Rahmhaube	Fr.	12.50
mit gebratener Riesencrevette	Fr.	15.00
Weisse Spargelsuppe mit grünem Spargel ausgarniert	Fr.	12.50

## Vorspeisen

Frühlingsalatbukett mit lauwarmen Spargelsalat von grünem und weissem Spargel mariniert mit Balsamico Vinaigrette	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	26.50
«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
Frische Spargel Ravioli gefüllt mit grünem Spargel dazu Weisse Spargeln, Cherrytomaten, frischem Basilikum und Pinien	Fr.	19.50
Grosse Portion	Fr.	37.00
Risotto mit Spargelragout aus weissem und grünem Spargel	Fr.	19.50
Grosse Portion	Fr.	34.00
Weisser Bayrischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Frühlingsbratkartoffeln		
Vorspeisenportion 170 Gramm	Fr.	22.50
Grosse Portion 350 Gramm	Fr.	38.00
Zusätzlich Muotathaler Rohschinken	Fr.	6.00



## Fleisch

Schweinsfiletmedaillons (CH) nach Provenzalischer Art	Fr.	46.50
Weisser Bayrischer Spargel		
Hausgemachte Sauce Hollandaise		
dazu Röstikroketten		
Schnitzel aus Muotathaler Kalbfleisch	Fr.	56.00
mit grünem Spargel und hausgemachter Bärlauch Hollandaise		
dazu Fettuccine		

## Fleisch

Rinds.- und Kalbsfiletmedaillons (ARG und CH) Fr. 59.00  
mit grünem und weissem Spargel an einer Morchelrahmsauce  
dazu Kartoffelkroketten

Schwyzter Kalbssteak am Knochen gereift Fr. 56.00  
auf einer Steinpilzsauce mit grünem Spargel  
und Rosmarinbratkartoffeln

## Fisch und Meeresfrüchte

Frutiger Egli Filet gebraten Fr. 52.50  
auf grünem und weissem Spargelragout  
an einer hausgemachte Sauce Hollandaise  
dazu Frühlingsbratkartoffeln

Forellenfilet vom Sattel gebraten Fr. 45.50  
auf weissem Spargel mit Wildreis  
an einer luftiger Orangensauce

Lachssteak (NR) gebraten Fr. 46.50  
mit grünem und weissem Spargel  
Frische Sauce Hollandaise  
Frühlingsbratkartoffeln

Seeteufel Filet (Nord Atlantic) gebraten Fr. 52.50  
auf Risotto mit hausgemachtem Bärlauchpesto  
dazu weisser Spargel  
Safranrahmsauce

Frische Ravioli gefüllt mit Scampi und rotem Thaicurry dazu Fr. 48.50  
Gebratene Riesencrevetten, grüne und weisse Spargeln  
und grüne Thaicurrysauce

Grillierte Riesencrevetten (THA) Fr. 47.00  
an einer Roten Thaicurrysauce mit grünem und weissem Spargel  
Trockenreis



## Hausgemachte Desserts

Hausgemachtes braunes Schokoladenküchlein aus Felchlin Schoggi mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet Fr. 14.50

Erdbeeren Tiramisu „klein aber fein“ Fr. 11.50

Hausgemachtes Pistazien Panna Cotta mit gerösteten Pistazien Fr. 12.50

Frittierte Rhabarber-Erbeer Tortellini im Vanilleteig auf Erdbeeren Carpaccio mit hausgemachtem Sauerrahmglace \*\*\* Fr. 17.50

### Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

Ganze Portion Fr. 13.00/11.50

Halbe Portion Fr. 9.50/8.50

### Neu! Coupe «Ächt Schwyz»

2 Kugeln Vanille Glace, 1 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 Chriesiparfait 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 Haselnusskaffeeglace

Joghurtglace

Sauerrahmglace

Cacaofruchtsaft Sorbet

Mangosorbet

Brombeersorbet

Aprikosensorbet

Kirschensorbet

Passionsfruchtsorbet pro Kugel Fr. 4.80

## Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz mit Feigensenf, schön ausgarniert \*\*\* Fr. 20.00

Dazu 1 dl. Château Lange, Sauternes AOC 2017 Fr. 13.50  
inkl. MWST



## Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 2 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