



## SPIESS – KARTE 2023

15. 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 und Maiskrokette	Fr.	12.50
dazu eine gebratene Riesencrevette	Fr.	15.00
Consommé (Kraftbrühe) mit hausgemachten Flädli	Fr.	11.50


## KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Knoblauchsalatsauce hausgemacht	Fr.	15.00
Im Kokos panierte Crevetten mit Süss Scharfer Sauce	Fr.	17.50
dazu ein Bukett von Blattsalaten an einer hausgemachten Balsamico Vinaigrette		
Chef Salat mit Sali Alp Käse, Schinkenwürfel und Ei	Fr.	16.50
an einer italienischer Sauce		

## WARME VORSPEISEN

Risotto mit 2 frischen gebratenen Jakobsmuscheln	Fr.	18.00
Ganze Portion mit 5 frischen gebraten Jakobsmuscheln	Fr.	32.50
Hausgemachter Strudel gefüllt mit Blattspinat und Feusisberger Bergkäse	Fr.	17.50
auf fruchtiger Currysauce		
Ganze Portion	Fr.	27.00
Gebratene Entenleber auf hausgemachtem Mango Chutney mit Portweinjus	Fr.	20.50
und Haselnuss Kartoffeln		
Ganze Portion	Fr.	35.00

## 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.	44.00
Rind-, Kalb-, Schweinshuft und Pouletbrust			
mit Zwiebeln und Peperoni, hausgemachter Kräuterbutter			
flambiert mit Cognac			
garniert mit frischem Gemüse			

inkl. MWST



## FLEISCH HAUPTGÄNGE

<b>Fitness – Spiess mit Salaten</b> (ARG, CH) Rind-, Kalb-, Schweinshuft und Pouletbrust mit Zwiebeln und Peperoni, hausgemachter Kräuterbutter flambiert mit Cognac garniert mit verschiedenen gemischten Salaten	Fr.	44.00
<b>Poulet – Spiess mit Ananas</b> (CH) Poulet Würfel mit frischer Ananas, Speck Bananen, Currysauce flambiert mit Wodka Trockenreis Gemüse vom Markt	Fr.	41.50
<b>Poulet – Spiess mit Apfel</b> (CH) Poulet Würfel mit Apfel gebraten, Apfelcurrydip flambiert mit Cognac Trockenreis Gemüse	Fr.	39.00
<b>Lamm – Spiess</b> (AUS) Lammfilet und Lammrückenfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Knoblauchjus flambiert mit Stroh Rum Nudeln Gemüse garnitur	Fr.	49.00
<b>Rindfleisch – Spiess</b> (ARG) Rindsfilet, Entrecôte und Rindshuft, Peperoni und Zwiebeln, Knoblauchbutter flambiert mit Whisky Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr.	52.50
<b>Fohlen – Spiess</b> (IRL) Fohlenfilet mit Zwiebeln, Peperoni, Kräuterjus flambiert mit Wodka Bäckerinnen Kartoffeln Gemüse vom Markt	Fr.	49.50
<b>Kalbsfleisch – Spiess</b> (CH) Kalbsschnitzel gefüllt mit scharfem Salami und Käse von der Sahli Alp flambiert mit Kirsch vom Sattel Kartoffel Krokette Gemüse garnitur	Fr.	56.00
<b>Jumbo – Spiess</b> (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



inkl. MWST



## FLEISCH HAUPTGÄNGE

Karibik – Spiess (VIE, CH) MSC/Friends of Sea Fr. 47.50  
mit Riesencrevetten, Poulet Bruststücke und frischer Ananas  
flambiert mit Rum  
Trockenreis  
Exotische Früchte  
kalte Curry – Bananensauce

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Vegi – Spiess Fr. 36.00  
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. 48.50  
mit Riesencrevetten und Mango, Kräutersauce  
flambiert mit Gin  
Trockenreis  
Gemüse

Crevetten – Spiess mit Rohschinken (VIE) MSC/Friends of Sea Fr. 50.50  
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.	12.50
Weisses Toblerone Mousse mit Karamellisierten Erdnüssen	Fr.	11.50
Lebkuchenschaum mit Karamellisierten Kumquats	Fr.	10.50
Hausgemachtes Apfelsorbet mit Tells Apfellikör vom Z'Gräggen in Lauerz	Fr.	13.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	13.50

### Neu! Coupe „Ächt Schwyz“

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace mit Whisky-Cream vom Z'Gräggen in Lauerz		Fr.	13.50
Mini Coupe		Fr.	10.50
Winterdessertteller „von allem ein bisschen“***		Fr.	20.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind		Fr.	13.00

### 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.	8.00
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	8.00

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

## HAUSGEMACHTE SORBETS/GLACE

Crème Brûlée Glace			
Weisses Haselnusskaffee Glace			
Joghurt Glace			
Cacaofruchtsaftsorbet			
Mangosorbet			
Apfelsorbet			
Aprikosensorbet			
Brombeerensorbet			
Kirschensorbet			
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

## 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: Apricot, Cerise, Poire, Pomme, Prune, Crème Brûlée

120 Gramm Fr. 10.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Apricot, 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.

