



## SPIESS – KARTE 2024

20. NOVEMBER – 22. DEZEMBER

Mittwoch – Samstag 11:30–13:15 und 17:30–21:00

Sonn- und Feiertage 11:30–13:15 und 17:30–20:00

Montag und Dienstag geschlossen

## SUPPEN

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Sellerie-Chriesuppe aus Oberarther Chriesi                      | Fr. | 12.50 |
| Mais Kokossuppe verfeinert mit Rotem Thaicurry und Maiskrokette | Fr. | 12.50 |
| dazu eine gebratene Riesencrevette                              | Fr. | 15.00 |


## KALTE VORSPEISEN

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei und hausgemachter Knoblauchsalatsauce            | 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 |
| Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse auf grüner Thaicurrysauce | Fr. | 17.50 |
| und Trockenreis (3 Stück)   |     |       |
| Ganze Portion (6 Stück)   | Fr. | 29.00 |
| 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.   | 58.50 |
| Rindsteak, Kalbssteak, Fohlensteak, Schweinsteak           |  |       |       |
| mit Zwiebeln, Peperoni, Pfeffersauce                       |  |       |       |
| flambiert mit Whisky                                       |  |       |       |
| Bäckerinnen Kartoffeln                                     |  |       |       |
| Gemüse garnitur  |  |       |       |
| Hugo – Spiess (CH)   | Fr.  | 46.50 |       |
| Schweinsteakmedaillons mit Rohschinken dazu Steinpilzsauce |  |       |       |
| flambiert mit Kirsch vom Sattel                            |  |       |       |
| Gemüse vom Markt   |  |       |       |
| Röstikroketten   |  |       |       |
| Fitness – Spiess mit Gemüse (ARG, CH)                      | Fr.  | 44.50 |       |
| 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)<br>Rind-, Kalb-, Schweinshuft und Pouletbrust<br>mit Zwiebeln und Peperoni, hausgemachter Kräuterbutter<br>flambiert mit Cognac<br>garniert mit verschiedenen gemischten Salaten | Fr. 44.50 |
| <b>Poulet – Spiess mit Ananas</b> (CH)<br>Poulet Würfel mit frischer Ananas, Currysauce<br>flambiert mit Wodka<br>mit frittiertes Banane und Trockenreis<br>Gemüse vom Markt   | Fr. 43.00 |
| <b>Poulet – Spiess mit Apfel</b> (CH)<br>Poulet Würfel mit Apfel gebraten, Apfelcurrydip<br>flambiert mit Cognac<br>Trockenreis<br>Gemüse  | Fr. 41.00 |
| <b>Lamm – Spiess</b> (AUS)<br>Lammfilet und Lammrückenfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Knoblauchjus<br>flambiert mit Stroh Rum<br>Nudeln<br>Gemüse garnitur   | Fr. 49.50 |
| <b>Rindfleisch – Spiess</b> (ARG)<br>Rindsfilet, Entrecôte und Rindshuft, Peperoni und Zwiebeln, Knoblauchbutter<br>flambiert mit Whisky<br>Pommes-frites<br>Gemüse garnitur   | Fr. 53.00 |
| <b>Fohlen – Spiess</b> (IRL)<br>Fohlenfilet mit Zwiebeln, Peperoni, Kräuterjus<br>flambiert mit Wodka<br>Bäckerinnen Kartoffeln<br>Gemüse vom Markt  | Fr. 49.50 |
| <b>Kalbsfleisch – Spiess</b> (CH)<br>Kalbsschnitzel gefüllt mit scharfem Salami und Käse von der Sahli Alp<br>flambiert mit Kirsch vom Sattel<br>Kartoffel Krokette<br>Gemüse garnitur   | Fr. 56.50 |
| <b>Jumbo – Spiess</b> (min. 350 gr. Fleisch ARG, CH)<br>Rind-, Kalb-, Schwein- und Poulet Würfel, mit Zwiebeln, Peperoni und Zucchini, Kräuterbutter<br>flambiert mit Rum<br>garniert mit frischen gemischten Salaten          | Fr. 57.50 |



inkl. MWST



## FLEISCH HAUPTGÄNGE

Karibik – Spiess (VIE, CH) MSC/Friends of Sea Fr. 48.50  
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. 51.50  
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. 46.50  
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

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit<br>Nadines Zimt Parfait                                  | Fr. | 13.50 |
| Weisses Toblerone Mousse mit Karamellisierten Erdnüssen                                      | Fr. | 12.50 |
| Hausgemachter Lebkuchen mit Rahm   | Fr. | 9.50  |
| Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets                                       | Fr. | 13.50 |
| <u>Neu! Coupe „Ächt Schwyz“</u>  |     |       |
| 2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace<br>mit Whisky-Cream vom Z'Graggen in Lauerz    | Fr. | 13.50 |
| Mini Coupe   | Fr. | 10.50 |
| Winterdessertteller „von allem ein bisschen“***  | Fr. | 20.50 |
| Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit<br>dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind | Fr. | 13.00 |



## Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

|                                      |     |             |
|--------------------------------------|-----|-------------|
| Ganze Portion                        | Fr. | 13.00/11.50 |
| Halbe Portion                        | Fr. | 9.50/8.50   |
| Original Muotathaler Rahmkirschtorte | 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 |           |     |      |
| Joghurt Glace                 |           |     |      |
| Cacaofruchtsaftsorbet         |           |     |      |
| Mangosorbet                   |           |     |      |
| Aprikosensorbet               |           |     |      |
| Brombeerensorbet              |           |     |      |
| Kirschensorbet                |           |     |      |
| Passionsfruchtsorbet          | pro Kugel | Fr. | 4.80 |



## KÄSE

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz***<br>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.

