

Herzlich willkommen

Lieber Gast

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Restaurant willkommen zu heissen. Mit viel Sorgfalt und Leidenschaft haben wir eine Speisekarte kreiert, die Ihnen eine Auswahl an besonderen Gerichten aus frischen, saisonalen und regionalen Zutaten bietet. Qualität und Genuss stehen für uns an erster Stelle.

Unser Ziel ist es, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu machen.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung. Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit in unserem Hause.

Roman & Bettina mit Team

Suppen

`geräucherte Peperonisuppe`

mit Sauerrahmnocken

12.00

`Bouillon`

mit Griess-Käsenocken und kleinem Gemüse.

Dazu servieren wir Knoblibaquette

10.50

Salate

`kleiner Menüsalat`



gemischt oder grün

8.00

`de Grünen`



grüner Blattsalat mit unserem beliebten Hausdressing

10.50

`De Gmeschti`



hausgemachte bunt gemischte Salate begleitet vom Blattsalatbouquet

12.00

Vorspeise

`Tatar`

*hausgemachtes Tatar vom Rind, klassisch mariniert,
nach Schärfe Ihrer Wahl*

Dazu servieren wir Butter und Toastbrot.

28.00

als Hauptgang

37.00

`Frühlingsalat`

lauwarm servierte grüne Spargeln

an hausgemachter Tomaten-Kräutervinaigrette

dünn aufgeschnittener Schwarzwälderschinken

kleines Blattsalatbouquet und hausgemachtes Knoblibaquette

16.50

mit geräucherter Seeforelle statt Schwarzwälderschinken

19.00

Vegetarisch

`Quarkpizokel`

hausgemachte Quarkpizokel mit Bärlauch auf Spargelragout angerichtet.

Mit Greyerzer überbacken und Knoblibaquette serviert.

34.00

`Vegi-Cordon-Bleu`

unser beliebtes Vegi-Cordon-Bleu ist eine mit Peperonata

und Käse gefüllte, panierten Tortillarolle.

*Dazu servieren wir Ihnen eine Auswahl an Gemüse und als Vorspeise einen
kleinen bunten Salat.*

39.50

Dauerbrennen

`Poulet im Chörbli`

½ Poulet mit Haussauce

25.50

`Poulet Menü`

gemischter Salat

½ Poulet mit Haussauce dazu eine kleine Portion Pommes-Frites

34.50

`zusätzliche Haussauce`

plus 3.00

`Cordon-Bleu`

gemischter Salat

klassisches Schweinscordon-Bleu mit Schinken und Käse

garniert mit Zitrone

Pommes-Frites

44.00

`Fluehchräie Cordon-Bleu`

„Das Lieblings-Cordon-Bleu der Guggenmusik Fluehchräie Schwarzenberg“

gemischter Salat

*klassisches Schweinscordon-Bleu
mit Kräuterbutterschaum übergossen*

Pommes-Frites

46.00

`S`Roman Cordon-Bleu`

„Im Chef siis Lieblings-Cordon-Bleu“

gemischter Salat

*Schweinscordon-Bleu
mit Rohschinken, Käse und Zwiebeln*

Pommes-Frites

46.00

Die Klassiker

`paniertes Schnitzel garniert`

paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone

Pommes-Frites

buntes Gemüse

34.00

`Rahmschnitzel garniert`

Schweinsschnitzel vom Nierstück

an Champignonrahmsauce

dazu Butternudeln

buntes Gemüse

34.00

`Riesen Kalbs-Wienerschnitzel`

panierte Kalbsschnitzel ca. 280g mit Zitronengarnitur,

Pommes-Frites und buntes Gemüse

52.00

`Rinds-Entrecôte`

ca. 250 g

auf die von Ihnen gewünschte Garstufe zubereitet,

mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes-Frites

buntes Gemüse

55.00

Alle unsere Gerichte sind auch ohne Stärkebeilage

als Fitness-Gemüse (+ 4.00)

oder Fitness-Salat (ohne Aufpreis)

erhältlich.

Unsere Frühlings-Empfehlungen

`Lammrücken`

*Rosa gebraten mit Rosapfeffer-Himbeerkruste
Rotweinjus
Röstikroketten
Wurzelgemüse
49.00*

`Forellenfilet`

*gebratenes Forellenfilet
aus der Zucht der Familie Bühler, Langerlen Schwarzenberg.
Mit grünen und weissen Spargeln an Weisswein-Bärlauchsauce
dazu servieren wir gebratene Morcheln und Petersilienkartoffeln.
46.00*

*Die meisten unserer Gerichte sind auch in einer kleineren Variante
mit einer Preisreduktion von 4.00 bis 6.00 CHF erhältlich.
Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal.*

Deklaration:

*Poulet CH
Schwein CH
Kalb, Rind CH
Lamm NZL
Fisch: Fam. Bühler, Langerlen Schwarzenberg*

Lieferbetriebe:

*Fleisch: Gabriel, Wolfenschiessen
Felder AG, Schwyz
Gemüse: Mundo, Rothenburg*

Für unsere kleinen Gäste

Auch bei den Gerichten für Ihre Kinder legen wir grossen Wert auf Qualität.



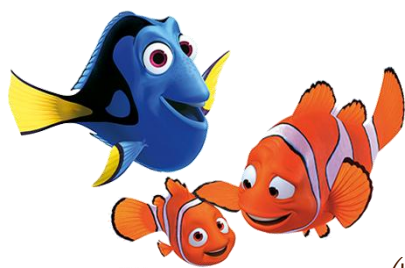
„Ice Age“

*hausgemachte Chicken-Nuggets
vom CH-Hühnli*

mit Pommes-Frites und Ketchup

3 Stück 12.00

6 Stück 16.00



„Nemo“

*Spaghetti mit
frischer Tomatensauce
(wir machen unsere Tomatensauce
ohne Zugabe von Zucker)*

10.00



„Bärenbrüder“

*Schweinsschnitzel paniert
mit Karotten und Pommes-Frites*

16.00



„Kung Fu Panda“

*Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
mit Karotten und Nudeln*

17.00



„Trolls“

*Kinder-Cordon-bleu
Klassisches Schweins-Cordon-Bleu
mit Karotten und Pommes-Frites*

21.00