



Herbstkarte

VORSPEISEN

Roher Randen Salat mit frischem Meerrettich und Zwiebeln		12.00
Tomaten Avocado Tatar mit gerösteten Pinienkernen		14.00
Bunt gemischter Salat		12.00
Grüner Blattsalat		9.00
Spinatsalat mit Blaubeeren, Avocado und Geisskäse	als Vorspeise	14.00
	als Hauptgang	19.00

*Unsere Hausgemachten Saucen nach Wahl:
Hagenbutten, weisser Balsamico mit Ahornsirup, Balsamico & Olivenöl

Tatar Swiss Beef nach Hausart serviert mit Toast & Butter	als Vorspeise	18.00
	als Hauptgang	26.00
	extra Brot	2.00

Unser Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen mehrheitlich aus der Schweiz und von regionalen Betrieben:
Metzgerei Schnidrig, Walhalla Metzgerei, Eier Bodmer, Unteriberg. Fisch: Bianchi, Zürich, Fischerei Hiestand, Freienbach.
Rind: Schweiz, Schwein, Poulet: Schweiz. Lamm: Schweiz. Lachs: Alaska Wildfang



SEIT 1894

Herbstkarte

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Schwyzter Rindsragout mit Chämispeck, Rotwein Jus, und Süsskartoffelstock	29.00
Kalbs Cordon Bleu mit Fribourger Vacherin & Schinken, Pommes Frites und Gemüse	36.00
Ybrig Lamm Curry auf Basmati Reis	32.00
Alpstein Ribelmals Perlhuhn Brust, im Weisswein mariniert auf Belugalinsen Ragout	34.00

FISCH

Kanadischer Sockeye Wildlachs auf Focaccia Brot, Whiskey Ahorn Sauce, Gemüse oder Blattsalt	32.00
Bio Crevettencurry mit Kirschtomaten, Schalotten und Pfefferkörner auf Vollkorn Perumalreis	34.00

VEGETARISCH

Zitronen Ravioli mit Olivenöl und Schnittlauch	28.00
Bio Tomaten Mascarpone Ravioli mit Oliven, Tomaten, Knoblauch und Pata Negra streifen (für Vegetarier ohne Pata Negra, bitte dem Service mitteilen)	32.00

Unser Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen mehrheitlich aus der Schweiz und von regionalen Betrieben:
Metzgerei Schnidrig, Walhalla Metzgerei, Eier Bodmer, Unteriberg. Fisch: Bianchi, Zürich, Fischerei Hiestand, Freienbach.
Rind: Schweiz, Schwein, Poulet: Schweiz. Lamm: Schweiz. Lachs: Alaska Wildfang



SEIT 1894

Herbstkarte

DESSERT

Crème Brûlée mit Pernod verfeinert		9.00
Eiskaffee mit Innerschwyzler Kirsch und Rahm		12.00
Zitronen Cheesecake mit Himbeer Coulis		9.00
Käseteller mit In- und Ausländischen Spezialitäten	klein	15.00
	gross	22.00
RAHMGLACE		
Vanille, Kaffee, Schokolade, Haselnuss, Suurrahm	1 Kugel	4.50
	mit Rahm	5.50
SORBET		
Mango, Zitronen	1 Kugel	4.50

*Fragen Sie nach unseren Kuchen und Tagesdesserts