



Themenwoche Kalb und Forelle

Gerichte vom Kalb und Fisch

Zum Einstieg

Marktsalat	Preis nach Auswahl
Kräftige Rindsbouillon mit feinen Flädli	9.50
Kräftige Rindsbouillon mit Markscheiben	12.50
Würzige Alpkäseravioli an brauner Salbeibutter	20.00

Hauptgerichte

Kalbscordon-Bleu	
mit zartschmelzendem Alpkäse und Schinken	44.00
Ein Wiener Schnitzel vom Kalb	31.50
Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb	38.00
Diese Gerichte werden mit Gemüse und Innerschwiizer Frites serviert	
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thymianjus	
Gemüse und Risotto verfeinert mit Knoblauchsrauke	55.00
Zartes Muotathaler Kalbsleberli sautiert mit feinen Eschalotten und Kräuter mit knuspriger Rösti	39.00

Herrlich Vegetarisch

Würzige Alpkäseravioli mit Salbeibutter
und Gemüsegarten

37.00

Nach Angebot

Bachforellen aus dem



2 Forellen blau à ca 200g 46.00

2 Forellen gebraten à ca 200g 46.00

Forellen Mix–Max 46.00

Geniessen Sie die 1. Forelle blau
und die 2. Forelle gebraten

1 Forelle bei kleinem Hunger 36.00

Dazu servieren wir Salzgemäli und braune Butter

Auf Wunsch Gemüsebeilage pro Person 11.00

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal.
Die Gebrüder Heinzer beziehen die Tiere direkt von den Bauern der Umgebung.
Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer