



Themenwoche Rind und Bio Lamm

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

Zartes Rindsfilet mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce	
Sommergemüse und eine Beilage	55.00

Fächer vom Rindsfilet	
mit Sauce béarnaise und Kräuterbutter	
Sommergemüse und eine Beilage	58.00

ab 2 Personen serviert in zwei Gängen

Châteaubriand „General Suworow“	
mit Sauce béarnaise und Kräuterbutter	
dazu ein vielseitiges Gemüsebouquet	
und eine Beilage pro Person	71.00

Lamm Nüssli vom Bio-Hof Enzenen Muotathal	
Thymianjus	
Sommergemüse und eine Beilage	53.00

Herrlich Vegetarisch

Würzige Alpkäseravioli mit Salbeibutter und Gemüsegarten	37.00
Hausgemachte Gnocchi mit Burrata und Tomaten an einer mediterranen Sauce	32.00

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