



## 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 55.00

Fächer vom Rindsfilet  
mit Sauce béarnaise und Kräuterbutter 58.00

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

**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

## Herrlich Vegetarisch

Würzige Alpkäseravioli mit Salbeibutter und Gemüsegarten	37.00
Hausgemachte Gnocchi mit Burrata und Datteltomaten 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 Salzgumäli 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