



Themenwoche Kalb und Second Cuts

Zum Einstieg

Marktsalat	Preis nach Auswahl
Würzige Alpkäseravioli an brauner Salbeibutter	20.00
Sommerliches Sूपphen	nach Angebot

Hauptgerichte

Fächer vom Kalbsfilet „Ried im Muotaland“ mit Champagnersauce Gemüsegarten hausgemachten Nüdeli	55.00
---	-------

Second Cuts

Kalbsspiegel mit Thymianjus Thymianjus Tomaten Mozzarella Roulade Gnocchi mit Salbei	45.00
Kalbsspiegel überbacken mit Kräuterbutter Sommergemüse und Innerschwiizer Frites	43.00
Zartes Muotathaler Kalbsleberli sautiert mit feinen Eschalotten und Kräuter mit knuspriger Rösti	39.00

Herrlich Vegetarisch

Würzige Alpkäseravioli mit Salbeibutter
und Gemüsegarten 37.00

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