



## Vorher

**Frischer Blattsalat** **Vegi - Vegan! möglich** **8**  
geröstete Sonnenblumenkerne

**Gemischter Salat** **Vegi - Vegan! möglich** **12**  
Knackiges vom Blatt | verschiedene marinierte Rohkost-Salate

**Junger Nüsslisalat** **Vegi - Vegan! möglich** **14**  
gekochtes Ei | Laugencroûtons | frische Trauben **17**  
mit Speckstroh

**Unsere hausgemachten Dressings**  
French | Italienne | Honig-Haselnuss

**Rindstatar** **22 | 34**  
Zwiebeln | Cornichons | cremige Butter | Kräuter-Frischkäse | warmes Hausbrot Rössli Style

**Gemüse Tatar** **Vegan!** **25**  
aus regionalem Gemüse | vegane Margarine | warmes Hausbrot Rössli Style

## Hausgemachte Suppen

**Tagessuppe** **6**

**Kürbiscremesuppe** **9**  
geröstete Kürbiskerne | Ingwer-Mascarponeknocken **Vegi** **12**  
mit Hirschheu

## Flammkuchen aus dem Steinofen

**Klassisch** **21**  
Sauerrahm | Zwiebeln | Speck

**Pikant** **22**  
Sauerrahm | Pikante-Wurst | Rucola | Bärghäs von Alois Fassbind, Stoos

**Edelpilz** **Vegi** **22**  
Sauerrahm | frischen Waldpilze | mariniertes Rotkohl | hausgemachtes Preiselbeer-Chutney

**Basler Art** **24**  
Sauerrahm | Rauchlachs | Blattspinat



## Hauptsachen

**Wienerschnitzel** 200gr **45**  
hausgemachtes Preiselbeer-Chutney

**Filet vom Schweizer Rind** 200gr **54**  
regionales Gemüse | Café de Paris Butter nach altem Hausrezept

**Kalbsläberli** 160gr **34**  
Café de Paris Butter oder Portweinsauce






**Schwyzter Kalbsgeschnetzeltes** 160gr **40**  
Champignons-Rahmsauce

**Brüggli-Lachsforellenfilet** **34**  
leichte Safran-Sauce

**Frische Egli-Filets** **36**  
Spinat | kräftige Zitronen-Weisswein-Sauce

**Geschmorte Peperoni** **Vegan!** **28**  
gefüllt mit würzigem Pilzragout | Frühlingszwiebeln | Schnittlauch

Bitte wählen Sie Ihre Beilage

-  Tagliatelle
-  Weisswein-Risotto **Vegan! möglich**
-  Pommes frites **Vegan!**
-  Knusprige Rösti
-  Salz-Gümmeli **Vegan! möglich**
-  Gebratene Quarkspätzli

**Ravioli handgefertigt** **Vegi** **pro Ravioli 7**  
Steinpilzfüllung mit frischen Bergkräutern | Salbei-Nuss-Butter

**Hörnli & Ghackt's** **16 | 24**  
Schwyzter Rindfleisch | Apfelmus | geriebener Bärgchäs vom Alois uf em Stoos



## **Wilde Zeiten**

vom Metzgermeister Heinzer aus dem Muotathal

### **Vorspeise aus dem Wald**

**Wildenterrine** **22**  
Kartoffel-Frischkäsenocken | Salat

### **Regionales Wildes**

**Reh-Pfeffer** **34**  
Rotkraut | gebratene Quark-Spätzli | glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel

**Hirschschnitzel** **38**  
Priselbeer-Rahmsauce | Rotkraut | gebratene Quark- Spätzli | Preiselbeer-Apfel |  
glasierte Marroni

**Wildschweinfilet** **46**  
Honig-Haselnusskruste | Portweinjus | Rotkraut | gebratene Quark-Spätzli |  
glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel