

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Kleiner grüner Salat an unserem Hausdressing serviert 8.50

Kleiner gemischter Salat an unserem Hausdressing serviert 10.50

Salat mit feinem Burrata und Cherrytomaten an hausgemachter Mango-Basilikumvinaigrette 18.50

Fischerstübli-Plättli: Rauchschinken, Salami, Buuräspäck, Alpkäse und hausgemachtes Essiggemüse 26.50

Grosser Wurst-Käse-Salat garniert 18.50

Geräuchertes Forellenfilet us dem Ürnerland mit kleiner Melonenkaltschale verfeinert mit Minze 16.50

*Riesencrevetten leicht scharf an gelbem Curry gebraten mit Couscous-Salat und Joghurt-Minz-Dip
klein (3 Stk.) 16.50 gross (7 Stk.) 29.50*

**Unsere warme Küche ist geöffnet
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr**



FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Saisonale Tagessuppe
mini 6.50 klein 8.50 gross 11.50

Tagessuppe mit einem Päärli Wienerli 15.50

UNSERE KINDERKARTE

Kleine Portion Pommes Frites 6.50

Grosse Portion Pommes Frites 10.50

*Kleine Portion Fischknusperli von Eglifilets mit Pommes Frites
und hausgemachter Tartaresauce 16.50*

Ein Päärli Wienerli mit Pommes Frites 14.50

Kleines Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites 16.50

Kleines aber feines Risotto nature 10.50

**Unsere warme Küche ist geöffnet
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr**



AUS SEE UND MEER

*Feine Fischknusperli von Eglifilets mit grossem gemischtem Salat
oder mit Pommes Frites serviert mit unserer hausgemachten
Tartaresauce 28.50*

*Felchenfilets vom Zugersee gebraten mit feiner
Eierschwämmlirahmsauce serviert mit saisonalem Risotto 39.50*

*Auf der Haut gebratenes Doradenfilet serviert mit frischen
Spinat-Ricotta-Tortelloni an Zitronen-Limettenrahmsauce und
frischen Kräuter-Aprikosen 36.50*

*An gelbem Curry gebratene Riesencrevetten
serviert mit saisonalem Risotto 29.50*

*Unsere Lieblingscrevetten: 12 Stk. mediterran im Ofen zubereitet
(ca. 15 min) mit Knoblauch, Gemüse, Peperoncini und Olivenöl
serviert mit einer kleinen Portion Pommes Frites 36.50*

VEGETARISCH

*Frische Spinat-Ricotta-Tortelloni an Zitronen-Limettenrahmsauce
mit gebratenen Eierschwämmli und Kräuter-Aprikosen 29.-*

*Feines Gemüserisotto mit tessiner Formaggino
(Kuhmilchfrischkäse) mit Farina Bona Kruste 26.50*

**Unsere warme Küche ist geöffnet
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr**



AUS TOPF UND PFANNE

*Muotathaler Kalbsbratwurst an Zwiebel-Senfsoße
mit Pommes Frites 21.-*

*Schnitzel paniert vom einheimischen Schwein mit grossem
gemischtem Salat **oder** mit Pommes Frites und Saisongemüse 27.-*

*Erstklassiges Rindsfilet vom Grill vom Muotathaler Jungrind auf
gebratenem Saisongemüse mit rosa Pfefferjus
serviert mit Pommes Frites **oder** Risotto*

*einfach: 100g 38.50 200g 53.50
als Surf&Turf mit 2 Stk. Crevetten: 100g 43.50 200g 58.50*

*Gebratene Pouletbrustwürfel mit Gemüse in gelber Curry-
Kokosrahmsauce mit feinem Wildreis 27.50*

*Pouletbrustwürfel gebraten serviert mit grossem
gemischtem Salat an Avocado-Apfeldressing 27.50*

*Rosa gebratenes Lammentrécôte mit feiner Farina Bona Kruste
serviert mit hausgemachtem Thymianjus,
Rosmaringumäli und Gemüse 42.50*

Liebe Gäste

Wir mögen es, die Teller schön zu dekorieren.

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie uns das gerne wissen.



AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

Volkers **BRENNI-HAXE**
geschmort in Rotwein und Gemüse dazu gibt's
leckeres Risotto und immer
„äs chlises Verdäuerli“ von
der Distillerie Z'GRAGGEN p.P. 38.-

Ganze **FORELLE**
(zum selber auseinander nehmen)
aus Attinghausen auf mediterranem Gemüse,
Kapern und frischen Kräutern im Ofen gebacken
mit Rosmaringumäli **oder** Risotto p.P. 38.-
(Wartezeit ca. 20 Minuten)



NEWS:

**Seit November 2021 sind wir Mitglied der Gilde etablierter
Schweizer Gastronomen und freuen uns riesig
über dieses Qualitäts-Siegel 😊**

