

BUSINESS LUNCH

CHF 38.00

Grillierte Crevetten
auf Rüebli-Püree mit Nüsslisalat

oder

Minestrone
tomatisierte Gemüsesuppe mit Pasta

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
verfeinert mit Sauerrahm,
Gurken, Peperoni und Champignons
serviert im Gemüse-Reisring



WILD & BELIEBT

Hirschtrockenfleisch Carpaccio 24.00
serviert mit Kürbis, eingelegten Pilzen, Pinienkernen
und Brombeere Chutney dazu knuspriges Rosmarin-Baguette

Beef Tatar 70 g 25.00
Gehacktes, rohes Rindfleisch 140 g 37.00
nach Ihrem Gusto gewürzt und mit Cognac verfeinert
mild – pikant – scharf
dazu servieren wir getoastetes Hausbrot oder Toast

VORSPEISEN

Tagessuppe 8.00

Menüsalat mit Dressing nach Wahl 8.00

* **Wirz-Schaumsuppe vom heimischen Garten** 15.00
mit Speck, Kresse und Pilzen

Siedfleisch Sülzli 19.00
mit herbstlichem Zupfsalat und Apfel-Chutney
dazu Meerrettich-Vinaigrette

Nüsslisalat 16.00
mit Speckwürfeli, Ei und Brotcroûtons

Gemischter Salat «Schöne Gärtnerin» 14.00
Farbenfroh und reich garniert, Dressing nach Wahl

TAGESDESSERT

Tiramisu 10.00
mit Beeren und Rahm

GOLDENER HERBST

Helles Kalbsvoressen «Winzer Art» 44.00
an einer Grappa-Rahmsauce
mit Trauben, Pinienkernen und Kräutern
serviert mit hausgemachten Spätzli

Rindshohrücken-Steak mit frischen Steinpilzen 52.00
dazu sämiges Weisswein-Risotto und Blattspinat

* **Lammhaxen im Rotwein geschmort** 42.00
dazu cremige Linthmais-Polenta
und Bohnen vom heimischen Garten

* **«Metzger» Kotelette** 40.00
Schweinskotelette in der Pfanne gebraten
und mit Kräuterbutter arrosiert,
Rösti Kroketten und buntem Gemüse

FISCH

* **Zander Filet gebraten vom Hiestand - Zürichsee** 47.00
mit Eierschwämmli auf Tagliatelle,
an einer Weisswein-Rahmsauce begleitet von Lauch

VOM GRILL

Rindsfilet (200 g) 56.00

Schweinsrückensteak (200 g) 38.00

Kalbsschnitzel (180 g) 46.00

Lammrücken NZL (200 g) 44.00

Black Tiger Riesencrevetten VNM (200 g) 40.00

Die Grilladen servieren wir mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl.

Saucen oder Kräuterbutter:
- Kräuterbutter
- Zitronenbutter
- Pilzrahmsauce
- grüne Pfeffersauce

Beilagen:
- Spätzli
- Weissweinrisotto
- Tagliatelle
- Polenta
- Pommes Frites
- Rösti Kroketten

ÄCHT SCHWYZ PARTNER

Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

aechtschwyz.ch

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal. **Fleisch, Brot- und Feinbackwaren Deklaration:** Sofern kein Vermerk vorhanden ist, servieren wir Ihnen ausschliesslich Schweizer Produkte. Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST