



Frühlingsgedichte

Spargelcremesuppe
13.5

Bärlauchcremesuppe mit Blumenkohldumpling
15

Frühlingsalat an Bärlauchdressing
mit Rohschinkenheu, Spargel, Crôutons und fein gehobeltem Sbrinz
15.5 / 24

Rauchlachstatar mit Hüttenkäse und Avocado
mit lauwarmen Spargelsalat an Gemüsevinagrette
21/33

Muotathaler Kalbssteak an Morchel - Cognacrahmsauce
dazu neue Bratkartoffeln
und Spargel
55

Küssnacher Cordonbleu vom Schweinderl „in summus finis“
mit rezentem Küssnacher Käse, Bärlauch, Chili und Chorizzo
dazu neue Bratkartoffeln und glasiertes Frühlingsgemüse
36





Darf's noch etwas im Voraus sein...

Rindskraftbrühe mit Flädli

10

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

10

Rassiges Rindstatar mit Cognac verfeinert
Toast und Butter

20 / 32

...oder etwas Kleines

„Chicky Chips“

Pouletbruststreifen im Tortillachipsmantel an scharfer Haussauce

18 / mit buntem Blattsalat 26

Pikante Pouletflügeli an süsser Chilisauc

15 / mit buntem Blattsalat 23

Zanderknusperli mit Tartarsauce

18 / mit buntem Blattsalat 26

Extra Sauce + Fr. 2.00





Vom Huhn, vom Kalb, vom Rind und einfach von Natur aus gut...

Pouletbrüstchen mit Bärlauch - Zitronenbutter auf Portweinspiegel
dazu Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse
30

Küssnachter Cordonbleu vom Kalb
mit rezentem Küssnachter Käse, dazu Pommes frites und marktfrisches Gemüse
44 / mit Chili 44 / mit Bärlauch 44

Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Petersilienkartoffeln
und Gemüse
42

Zanderknusperli mit Tartarsauce
dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat
32

Bärlauchknödel mit Spargel – Gemüse ragout
26

Spargel- Bärlauchrisotto...
19

...mit Halloumi
25

...mit Rauchlachs- Hüttenkäsetatar
32





Einfach Süss

Tonkabohnen - Panna cota
mit frischen Erdbeeren
10.5

Erdbeer - Pistazienparfait
auf Rhabarberragout
12.5

Amarenakirschen mit Pistazieneis und Eierlikör
11

Marillenknödel mit Vanilleiscreme
14

Gerührter Eiskaffee mit Rigikirsch
Sämig gerührte Espresso – Croquant Eiscreme
verfeinert mit Rigikirsch und geschlagener Sahne
12.5

Wiener Eiskaffee
Vanilleiscreme mit heissem Espresso und Sahnehäubchen
9

Gut Ding braucht Weile





Einfach süsse Kleinigkeiten

Eine Kugel Vanille Bourbon
mit steirischem Kürbiskernöl
8.2

Eine Kugel Mojitosorbet mit Wodka
8.2

Eine Kugel Mocca Arabica mit Bailey's
8.2

Eine Kugel Haselnusseis mit Amaretto
8.2

Eine Kugel Mangosorbet mit Prosecco
8.2

Eine Kugel Schokolade mit Eierlikör
8.2

Eine Kugel nach Wahl
4.9 / mit Rahm + 1.5



Vanille Bourbon, Schokolade Gran Cru, Haselnuss,
Pistazie, Mocca Arabica, Stracciatella - Kokos

Mojitosorbet, Mangosorbet





Unsere Partner

...für das zarte Fleisch

Die Gebrüder Heinzer aus dem Muotathal
(Wir verwenden Schweizer Fleisch ausgenommen es wird anders deklariert)

...für den frischen Fisch

Das ISO - zertifizierte Familienunternehmen Bianchi Comestibles in Zufikon
Zander: Deutschland / Baltikum – Raumlachs: Grossbritannien

...für die Eier

Die glücklichsten Schweizer Hühner aus der Freilandhaltung

...für die Milchprodukte

Die Küssnachter Dorfkäserei an der Grepperstrasse
Der Frischmarkt in der Prodega in Rotkreuz

...für das knusprige Brot

Die Bäckerei Vogel aus Küssnacht

...für das frische Gemüse, den knackigen Salat und die süssen Früchtchen

Die Mundo AG in Rothenburg
Der Frischmarkt in der Prodega in Rotkreuz

...für den duftenden Kaffee

Die Gourmet - Kaffeerösterei Rast aus Ebikon

...für das steirische Kernöl

Der Erlebnishof Reczek in Wundschuh / Steiermark

...für die süsse Versuchung

Die Dolce Amore Eiscreme ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe

Unsere Gerichte werden mit allen Allergenen Stoffen zubereitet,
auch unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Für Fragen und Informationen zu den einzelnen Gerichten
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.