



# Frühlingsgedichte

...lassen Sie sich ein bisserl verzaubern

Zum Aperero

Moscow Mule

14

Spargelcremesuppe

10.5

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen

10.5

Black Tiger Riesencrevetten im Knoblauch gebraten

garniert mit Spargelsalat an Gemüse - Vinaigrette

18 / 32

Küssnachter Bärlauch – Cordonbleu vom Kalb

mit rezentem Küssnachter Käse, dazu neue Bratkartoffeln und Spargel

42

Muotathaler Kalbssteak an Morchel - Cognacrahmsauce

dazu reichen wir neue Bratkartoffeln und Spargel

49

Rössli - Frühlingsburger

mit feinstem Rindfleisch oder Halloumi

Zwiebeln, Spargel, Küssnachter Käse und Hollandaise

19 / mit Pommes frites 25

mit Speck + 2





## Darf's noch etwas im Voraus sein...

Rindskraftbrühe mit Sherry und Frühlingszwiebeln

9.5

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

9.5

Frühlingssalat an Bärlauchdressing

mit Rohschinkenheu, Spargel, Crôutons und fein gehobeltem Sbrinz

14.5 / 21

Rassiges Rindstatar mit Cognac verfeinert

Es wird Toast und Butter dazu gereicht

19 / 31

## ...oder ein kleines Pfännchen

„Chicky Chips“

Pouletbruststreifen im Tortillachipsmantel an scharfer Haussauce

17 / mit buntem Blattsalat 25

Pikante Pouletflügeli an süsser Chilisauce

15 / mit buntem Blattsalat 23

Zanderknusperli mit Tartarsauce

17 / mit buntem Blattsalat 25





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

Maispouletbrüstchen mit Bärlauchbutter  
dazu Kartoffelkroketten und glasiertes Gemüse  
28

Küssnachter Cordonbleu vom Kalb  
mit rezentem Küssnachter Käse, dazu Pommes frites und marktfrisches Gemüse  
41

Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse  
39

Irisches Rindsentrecôte an Erdbeer - Pfeffersauce  
dazu neue Bratkartoffeln und glasiertes Frühlingsgemüse  
39

Zanderknusperli mit Tartarsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat  
30

Blätterteigpastetli gefüllt mit Spargel – Gemüseragout  
dazu neue Bratkartoffeln  
22

Spargel- Bärlauchrisotto...  
18

...mit panierten Hohle Gasse - Käse  
22

...mit in Knoblauch gebratenen Riesencrevetten  
36





## Einfach Süss

Tiramisu  
9.5 / 12.5

Erdbeer - Pistazienparfait  
auf Rabarberragout  
11.5

Apfelchüechli  
auf Vanillesauce  
11.5

Marillknöderl mit Vanilleeisceme  
\*13.5\*

Gerührter Eiskaffee mit Rigikirsch  
Sämig gerührte Espresso – Croquant Eisceme  
verfeinert mit Rigikirsch und geschlagener Sahne  
11.5

Wiener Eiskaffee  
Vanilleeisceme mit heissem Espresso und Sahnehäubchen  
9

\*Gut Ding braucht Weile\*





## Einfach süsse Kleinigkeiten

Eine Kugel Vanille Bourbon  
mit steirischem Kürbiskernöl  
7.9

Eine Kugel Zwetschgensorbet mit Vielle Prune  
7.9

Eine Kugel Mocca Arabica mit Bailey's  
7.9

Eine Kugel Baumnuisseis mit Amaretto  
7.9

Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka  
7.9

Eine Kugel Mangosorbet mit Prosecco  
7.9

Eine Kugel Amarenaeis mit Eierlikör  
7.9

Eine Kugel nach Wahl  
4.5 / mit Rahm + 1



Vanille Bourbon, Schokolade Gran Cru, Baumnuß, Amarena,  
Mascarpone - Feigen, Mocca Arabica, Stracciatella

Zwetschgensorbet, Mangosorbet, Zitronensorbet





## 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

### ...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.