

## Suppe/ Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF	8.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Rahmhaube <i>Asparagus cream soup</i>	CHF	11.00

## Salate und Vorspeisen / Salad & Starter

Grüner Saisonsalat Knackige Blattsalate an unserem selbstgemachten Frenchdressing <i>Seasonal green salad</i>	CHF	8.50
Gemischter Salat Verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate <i>Mixed salad</i>	CHF	10.50
Klassisches Beefsteak Tatar vom regionalen Rind von mild bis scharf - ganz nach Ihrem Geschmack dazu Toast, Antipasti Gemüse und Butter <i>Beef tatar (mild or spicy) with toast and butter</i>		
	als Vorspeise / <i>starter</i>	CHF 19.50
	als Hauptspeise / <i>main course</i>	CHF 31.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Flammkuchen / *Tarte flambée*

**Der Frühlingshafte – nur für kurze Zeit** CHF 22.00  
mit Crème fraîche, Rohschinken, Frühlingszwiebeln, Spinat und Mozzarella  
*Crème fraîche, raw ham, spring onions, spinach and mozzarella*

**Das rustikale Original** CHF 19.50  
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln  
*Crème fraîche, bacon, onions*



## Frühlingserwachen Spargelgericht / *Asparagus dish*

**Weisse Spargeln** mit Bärlauch-Vinaigrette 250gr CHF 27.50  
und Pommes frites 500gr CHF 38.50  
*White asparagus with wild garlic vinaigrette and French fries*

Zusätzlich **Muotathaler-Wetterschmöckerli** CHF 3.00  
serviert auf dem Holzbrättli zum selber schneiden.  
*Additional Salami from Muotathal*

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

# UNSERE KLASSIKER, SEIT JAHREN BELIEBT UND IMMER WIEDER GUT!

*Our Classic Dishes – Always Popular*

## Vom Schweizer Säuli / Swiss Pork

Frohsinn Cordon bleu

Gefüllt mit würzigem Godyschinken und Küssnachter Käse  
dazu Pommes frites und Gemüse

*Pork Cordon bleu, breaded scalopes filled with ham and local cheese,  
with French fries and vegetables*

350gr CHF 38.00

200gr CHF 32.00

Frohsinn Cordon bleu Chili „die scharfe Variante“

Gefüllt mit würzigem Godyschinken und Küssnachter-Habanero-Käse  
dazu Pommes frites und Gemüse

*Chili pork Cordon bleu with French fries and vegetables*

350gr CHF 39.00

200gr CHF 33.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites

*Breadcrumbs pork escalope, pan fried with French fries*

CHF 26.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

*Breadcrumbs pork escalope with French fries and vegetables*

CHF 26.00

Rahmschnitzel mit Champignons, dazu Teigwaren  
und Gemüse

*Pork escalope with cream sauce and champignons served with  
pasta and vegetables*

CHF 28.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Rindfleisch, saftig und zart!

*Beef – juicy and tender!*

Entrecôte vom schwarzen Angus Rind  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten  
und Gemüse  
*Black Angus steak with homemade herb butter  
potato croquette and vegetables*

CHF 39.00

## Kalbfleisch von unserem regionalen Metzger

*Veal from the Region*

Kalbs Cordon bleu  
Gefüllt mit Godyschinken und Küssnachter Käse,  
dazu Pommes frites und Gemüse  
*Veal Cordon bleu with French fries and vegetables*

350gr CHF 47.00  
200gr CHF 42.00

Zarte Kalbsschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und Gemüse  
*Veal escalope “Viennese style” with French fries and vegetables*

CHF 39.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## **Poulet / chicken dish**

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Mischgemüse und Pommes frites Chicken breast with homemade herb butter, vegetables and French fries	CHF	29.50
Pouletbrust-Ragout an Spargelsauce Butterreis & Mischgemüse Chicken breast ragout with asparagus sauce, rice and vegetables	CHF	32.00

## **Fisch, sorgfältig für Sie zubereitet**

### *Fish dish*

Hausgemachte Fischknusperli - wie der Chef es am liebsten mag, mit Tartarsauce und Zitronengarnitur, serviert mit pommes frites <i>Deep fried fish stripes with tartare sauce, served with French frice</i>	CHF	30.00
--	-----	-------

## **Vegetarische Ecke / Vegetarian corner**



### **VEGANES GERICHT** (laktose- und glutenfrei)

*Vegan Dish (lactose and gluten free)*

Buntes Gemüse-Curry mit Spargeln Trockenreis <i>Colorful vegetables pot pourri with red curry gravy, served with rice</i>	CHF	23.50
---	-----	-------

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## **Fitnessteller, verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate**

*Fitness dish with various vegetables salad and grown leaf salad*

...mit Schweinsschnitzel natur <i>... with pork escalope</i>		CHF	26.00
...mit Schweins Cordon bleu <i>... with pork Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	36.50
...mit Chili Schweins Cordon bleu <i>... with pork chili Cordon bleu 200</i>	200gr	CHF	31.50
...mit Kalbs Cordon bleu <i>... with veal Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	45.00
...mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with beef entrecôte and homemade herb butter</i>		CHF	37.50
...mit Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with chicken breast and homemade herb butter</i>		CHF	29.50
...mit hausgemachten Fischknusperli dazu Tartarsauce <i>... with deep fried fish stripes and tartare sauce</i>		CHF	29.00
Alle Fitnessteller sind auch mit Gemüse erhältlich <i>All fitness plates are also available with vegetables</i>		+ CHF	3.00

### Fleisch- / Fischherkunft:

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rindfleisch: Argentinien oder Schweiz

Pangasius: ASC, aus nachhaltiger zertifizierter Zucht, Asien

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**