

Was Sie wissen sollten!

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, Grundbrühe, jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir schon lange nicht mehr in unserer Küche. Da sind wir ein bisschen stolz drauf. Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer, Lactoseintollerant oder leiden unter Glutenallergie? Dann kochen wir gerne nach Ihren Bedürfnissen. Bitte lassen Sie uns doch **vor Ihrem nächsten** Besuch wissen, was ihre persönlichen Bedürfnisse sind. Wir beraten Sie gerne.

Deklarationen

Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Pulpo
Kingfish


V



Zürcher Oberland, Muotathal
Schweiz, Muotathal und Swiss Prim
Zürcher Oberland, Innerschweiz, Spanien
Portugal
Australien
vegan
vegetarisch

Antipasti

Zum Apéro

Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack V , glutenfrei, laktosefrei	6.50
Sbrinz AOC 30 Monate, in Möckli 	7.50
Taggiasca- Oliven aus Ligurien V	5.50

Gemüse

Noire de Crimée Tomate mit Mozzarella di bufala und Basilikum Olivenöl extra vergine  glutenfrei	12.50
Jolly Melone mit Fetakäse, Basilikum, Cashew Nüsse, Peperoncini  glutenfrei	12.—
Gefüllte Zucchini blüten mit Bufala-Ricotta und Zitrone Zwiebel-Confit  glutenfrei	13.50
Glasierte Miso-Auberginen mit Sesam und Chili  glutenfrei, laktosefrei	9.—
Bruschette mit Noire de Crimée Tomaten und Basilikum  laktosefrei	10.—
Artischocken sott'olio lauwarm  V , glutenfrei, laktosefrei	9.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	9.50
Kichererbsen-Hummus mit Gurken, Peperoncini roten Zwiebeln und Koriander V ,  laktosefrei, glutenfrei	12.—
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  glutenfrei	11.50 / 26.—

Fleisch

Schweinebauch (CH) mit Spicy Misosauce, glutenfrei, laktosefrei	12.—
Muotathaler Markbein mit Ochenschwanzragout und Pangrattato (20 Min.) laktosefrei	17.50
Prosciutto Alpe Piora, Leventina (CH) glutenfrei, laktosefrei	10.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (Swiss Prim Kalb) glutenfrei, laktosefrei	12.—
Kalbfleischkügel i in rassiger Tomatensauce 6 Stück, laktosefrei	9.50

Fisch

Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	14.—
Meeresfrüchtesalat mit Calamares, Crevetten, Pulpo und Vongole als Hauptgang glutenfrei, laktosefrei	18.50 43.50
Sashimi vom Lostallo Lachs mit Soja, Sesam, Reisessig eingelegte Radieschen, Brunnenkresse glutenfrei, laktosefrei	17.50





TAVOLATA

Eine **reiche Auswahl** an verschiedenen Vorspeisen, Pasta und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches zum **Schöpfen** und **Teilen**.

ab 2 Personen
ohne Pasta

60.— / Person
54.— / Person

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  V möglich, glutenfrei, laktosefrei	11.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Muotathaler Rindstatar mit Rucola und Parmesan geröstetes Holzofenbrot (Gluten freies Brot erhältlich) glutenfrei, laktosefrei	24.— / 36.—
Ravioli alla fonduta mit Baumnüssen, Salbeibutter und Parmesan 	22.— / 32.—
Pennette alla Norma mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und Ricotta salata 	19.50 / 27.50
Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt Kräuter-Vinaigrette und Gewürzmandeln, Buchweizen  glutenfrei	35.—
Chuck roll vom Zürich Oberländer Rind vom Big Green Egg an Sommer-Vinaigrette Bratkartoffeln glutenfrei, laktosefrei	38.—
Muotathaler Kalbskotelett 300 g vom Big Green Egg mit Salbei und Knoblauch Fenchelgemüse und Milho fritto laktosefrei, glutenfrei	54.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone Bratkartoffeln (35 Min.) glutenfrei, laktosefrei	38.—
Gebratenes Wolfsbarschilet mit Oliven, Datterini Tomaten, Kräuter Knoblauch, Zitronenzeste und Bratkartoffeln laktosefrei, glutenfrei	42.—
Für Kinder	klein / gross
Kalbfleischkügel 6 Stück	7.50
mit Pasta an Tomatensauce	15.— / 22.50
nur Pasta mit Tomatensauce oder nur Butter	9.50 / 15.—
Portion Bratkartoffeln	9.50

Desserts

Jersey blue von Willy Schmid aus dem Toggenburg mit hausgemachtem Tomatillo-Confit aus dem eigenen Garten		13.—
Gebrochene feinste Schokolade		
Cru Virunga 70%, Kongo BIO Original Beans	70 g	7.50
	35 g	4.—
Beni Wild Harvest 66%, Amazonas BIO Original Beans	70 g	9.50
	35 g	5.—
Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin Schokolade"		9.50
Tagesdessert: der Service empfiehlt gerne!		
Gerührter Luzerner Eiskaffee mit Kirsch		10.—
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln		9.—
Crema Catalana		9.50
Kleiner Coupe Danmark mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans		12.50
Hausgemachte Rahmglaces		
Sauerrahm, Vanille, weisses Kaffeeglace		pro Kugel 5.—
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte		
Aprikose, Passionsfrucht, Cassis		
Schwarze Schokolade 70% Cru Virunga Original Beans		pro Kugel 5.—
Töpfl Schlagsrahm		2.—
Schokoladensauce 1 dl		3.60
Himbeersauce 1 dl		3.80
Unsere Kaffeeguetzli zum Mitnehmen		
Totenbeinli von der Hosang'sche Stiftung Arbeitsstätte Plankis, Chur		3.50/100 g

Süssweine

Château Lafaurie-Peyraguey , Sauternes 2005 1er grand cru classé	1 dl 13.60 / 95.—
Château Doisy-Védrières , Grand cru classé Sauternes, 2007	75 cl 80.00
Château Guiraud , 1er cru classé Sauternes, 2009	37.5 cl 62.00
Château Rieussec , Sauternes 1er Grand cru, 2008	75 cl 105.00