

Abendkarte Winter

Evening menu winter

Suppen Soups

Tagessuppe	CHF	8.50
Soup of the day		
Prosecco Schaumsuppe.....	CHF	10.50
Prosecco foam soup		

Vorspeisen Appetizers

Kleiner grüner Salat.....	CHF	8.00
Small green salad		
Nüsslisalat mit Ziegenfrischkäse vom Blüemlisberg und Baumüssen.....	CHF	12.50
an einem Preiselbeer-Dressing		
Lamb's lettuce with fresh goat cheese from Blüemlisberg and walnuts with a cranberry dressing		
Lachsforellen-Tatar vom Brüggli Sattel	CHF	19.50
mit Gurken-Sauerrahm-Spaghetti		
Salmon trout tartar from the Brüggli Sattel with cucumber-sour cream spaghetti		

Vegetarisch Vegetarian

Älplermagronen mit Apfelmus.....	CHF	21.00
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree		
Veganer Flammkuchen mit acht verschiedenen Gemüse.....	CHF	20.00
Vegan tarte flambée with eight different vegetables		

Mostelberg Specials

Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites und Saisongemüse.....	CHF	36.00
Veal cordon bleu with french fries and seasonal vegetables		
Rindsentrecôte (200g) auf dem heissen Stein	CHF	46.00
an Kräuterbutter mit Kartoffelgratin und Saisongemüse		
Beef entrecôte (200g) on the hot stone		
on herb butter with potato gratin and seasonal vegetables		
Zuschlag Rindsfilet	CHF	12.00
Surcharge Beef tenderloin		
Gebratenes Saiblingfilet vom Sattel	CHF	35.00
an einer Kräuter-Weissweinsauce, Gemüsereise		
Roasted fillet of char from the saddle on a		
herb white wine sauce, vegetable rice		

Fondue Fondue

serviert ab 2 Personen served from 2 persons

Käsefondue «Moitié-Moitié» Cheese fondue «Moitié-Moitié»		
mit Weisswein und Kirsch with white wine and Kirsch.....	CHF	27.00 pro Person
mit Prosecco und Grappa	CHF	29.00 pro Person
Käsefondue «Steinbock» Cheese fondue «Steinbock»		
mit Weisswein und Kirsch with white wine and Kirsch.....	CHF	28.00 pro Person
mit Bier und Whisky with beer and whisky.....	CHF	30.00 pro Person

Dessert Dessert

Schoggikuchen «Grand Cru Felchlin» mit Joghurtglace	CHF	13.00
Chocolate cake «Grand Cru Felchlin» with yogurt ice cream		
Panna Cotta mit Glühwein-Coulis	CHF	10.50
Panna cotta with mulled wine coulis		
Gelato fritto.....	CHF	14.00

Alle Preise inkl. MwSt
All prices include VAT.

Fleisch- und Fischdeklaration

Betreffend Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeitenden.

Wir verwenden Fleisch und Geflügel aus der Schweiz, wenn möglich aus der
Region. Der Fisch stammt vom Brüggli, Sattel.
(Kronenmetzger Rothenthurm, Metzgerei Heinzer Muotathal,
Metzgerei Felder Schwyz)

Meat and fish declaration

Concerning allergens and intolerances please contact our staff.

We use meat and poultry from Switzerland, if possible from the region.
The fish comes from Brüggli, Sattel.
(Kronenmetzger Rothenthurm, Metzgerei Heinzer Muotathal, Metzgerei Felder
Schwyz)



Mostelberg
Berggasthaus  