

Abendkarte Winter

Evening menu winter

Suppen Soups

Kürbis-Orangen Suppe garniert mit Kürbisfocaccia	CHF	10.50
Pumpkin and orange soup garnished with pumpkin focaccia		
Knoblauchcrèmesuppe mit Heuspeck garniert mit Focaccia natur.....	CHF	11.50
Garlic cream soup with hay bacon garnished with plain focaccia		

Vorspeisen Appetizers

Kleiner grüner Salat mit Kernen und Croûtons	CHF	9.00
Small green salad with seeds and croutons		
Nüsslisalat mit gerösteten Pinienkernen, Eier und gebratenen Pilzen.....	CHF	16.00
an einem Preiselbeer-Dressing		
Lamb's lettuce with roasted pine nuts, eggs, and fried mushrooms served with a cranberry dressing		
Stremel (heiss geräucherte Lachsforelle) vom Brüggli, Sattel.....	CHF	19.00
mit Kirschtomaten und Ruccola		
Stremel (hot-smoked salmon trout) from Brüggli, Sattel with cherry tomatoes and arugula		
Weiderindscarpaccio klassisch mit Ruccola und Parmesan.....	CHF	18.00
Classic grass-fed beef carpaccio with arugula and Parmesan cheese		

Vegetarisch Vegetarian

Äplermagronen mit Apfelmus	CHF	24.00
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree		
Veganes Asiagemüse an gelbem Thaicurry (mild)	CHF	23.00
mit Basmatireis		
Vegan Asian vegetables with yellow Thai curry (mild) and basmati rice		
Capuns (Mangoldblätter mit Gemüse)	CHF	24.00
mit Alpkäsesauce von der Lauialp (Stoos)		
Capuns (chard leaves with vegetables) with alpine cheese from the Lauialp (Stoos)		

Mostelberg Specials

Geschmorte Kalbshaxe mit Bramata (Polenta) und glasierten Babykarotten	CHF	43.00
Braised veal shank with bramata (polenta) and glazed baby carrots		
Rindsentrecôte (200g) auf dem heissen Stein mit Kräuterbutter und Röstikroketten und Saisongemüse	CHF	50.00
Beef entrecôte (200g) on the hot stone with herb butter and Rösticroquettes and seasonal vegetables		
Zuschlag Rindsfilet.....	+ CHF	14.00
Surcharge Beef tenderloin		
Zuschlag Kalbssteak mit Morchelsauce.....	+ CHF	16.00
Surcharge Beef tenderloin		
Forellen-Knusperli vom Brüggli, Sattel..... mit gelbem Thaicurry (mild) und Basmatireis	CHF	37.00
Crispy trout from Brüggli, Sattel with yellow Thai curry and basmati rice		
Kronenmetzg Cordon bleu (Schwein) Pommes frites und Saisongemüse	CHF	32.00
Kronenmetzg Cordon bleu (pork) French fries and seasonal vegetables		
Gebratene Kalbsleber mit Butterrösti Fried veal liver with buttered rösti	CHF	38.00
Gelbes Curry mit Basmatireis zur Auswahl: Yellow curry with basmati rice to choose from:		
Bio Black Tiger Crevetten.....	CHF	38.00
Bio Black Tiger Prawns		
Rindfleischstreifen.....	CHF	42.00
Beef strips		
Pouletstreifen.....	CHF	31.00
Chicken strips		

Fondue Fondue

serviert ab 2 Personen served from 2 persons

Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (cremig, würzige Mischung)CHF 31.00 pro Person
serviert mit Brot und Gumeli (200g Käse pro Person)

Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (creamy, spicy mixture)
served with bread and potatoes (200g cheese per person)

Nachservice 200g mit Brot und GumeliCHF 15.00

After service 200g with bread and potatoes

Machs Fondue:

- Rassig mit Chilipaste Racy with chili paste..... + CHF 3.00 pro Schale
- Fleischig mit Heuspeck Meaty with hay bacon..... + CHF 4.00 pro Schale

Dessert Dessert

Schoggimousse «Grand Cru Felchlin» mit Grand Marnier und Orangen ..CHF 13.00
Chocolatemousse «Grand Cru Felchlin» with grand marnier and oranges

Hausgemachte Gebrannte CrèmeCHF 12.50

Homemade Burnt Cream

Muotathaler RahmkirschtorteCHF 9.50

Muotathal cream cherry cake

Alle Preise inkl. MwSt
All prices include VAT.

Für Menüänderungen verrechnen wir CHF 1.50.
For menu changes we charge CHF 1.50.

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. (Kronenmetzger Rothenthurm, Metzgerei Heinzer Muotathal,
Metzgerei Felder Schwyz) Der Fisch stammt vom Brüggli, Sattel.
Riesencrevetten - Vietnam

Meat and fish declaration

Concerning allergens and intolerances please contact our staff.

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

**ÄCHT
SCHWYZ**

Mostelberg
Berggasthaus  