

Willchömid zuenis!

Schön, dass Sie bei uns sind. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen und qualitativ hochwertigen Angebot aus Küche und Keller verwöhnen.

Wir sind bestrebt, Ihr Wohlbefinden mit einem aufmerksamen Service zu steigern und Ihnen einen angenehmen und erinnerungswürdigen Aufenthalt zu beschere. Haben Sie spezielle Wünsche? Unser Serviceteam erfüllt diese nach Möglichkeit gerne.

Unser Küchenteam legt Wert auf einheimische, saisonale und frische Produkte. Im Zentrum unserer Küche stehen die verwendeten Zutaten und ihre Zubereitung, die zum höchsten Genuss verhelfen.

In unserem Weinkeller finden sich über 100 edle Tropfen aus aller Welt. Einige dieser Weine bieten wir Ihnen auch im Offenausschank an. Welcher Wein ist wohl der passende für Sie? Unsere Mitarbeiter beraten Sie fachkundig und mit grosser Freude.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und wünschen „än Guetä“!

Gastgeber René Koch & sein Team

Zum Gnüössä

Sehr gerne servieren wir ab 2 Personen:

We will be pleased to serve you for 2 or more:

Blattsalat mit Himbeerdressing
Green salad with raspberry dressing

Erfrischendes, hausgemachtes Basilikum-Sorbet
Home made basil sorbet

**Kalbskotelett (400g) und Marktgemüse
mit Beilage und Sauce Ihrer Wahl**
Veal chop (400g) and vegetables,
with side dish and sauce of your choice

3-Gang Menü: CHF 80.00
3-course menu: CHF 80.00
Preis pro Person / Price per person

Beilagen: Kroketten, Pommes Frites, Reis, Tagliatelle
Side dishes: potato croquettes, French fries, rice, noodles

Saucen: Sauce Béarnaise, Pilzrahmsauce, Café de Paris, Kalbs-Jus
Sauce: sauce Bernaise, mushroom cream sauce, cafe de Paris, its own
gravy

Zum Wellnessä

Blattsalat der Saison mit Birnen-Vinaigrette

Green salad with pear vinaigrette
(kcal 320 / kJ 1'339.76)

In der Folie pochirtes Forellenfilet mit Reis und Marktgemüse

Poached fillet of trout with rice and vegetables
(kcal 869 / kJ 3'638.33)

Kiwi-Carpaccio mit hausgemachtem Ananas-Sorbet

Sliced Kiwi with home made pineapple sorbet
(kcal 209.8 / kJ 878.39)

Menu komplett: CHF 38.00

3-course menu: CHF 38.00

Hauptgang: CHF 28.00

main course: CHF 28.00



Zum Ilistimmä

- Gemischter Saisonsalat
mit französischem, italienischem oder Balsamico-Dressing**
Mixed season salad with French, Italian or balsamico dressing
CHF 10.50
- Knackiger Eisbergsalat mit Sesam-Vinaigrette,
Pinienkernen und Cranberries**
Iceberg lettuce with sesame-vinaigrette, pine nuts and
cranberries
CHF 12.50
- Randen-Carpaccio mit flambiertem Ziegenkäse
und hausgemachtem Thymian-Honig**
Beetroot carpaccio with flambéed goat cheese and
home made thyme honey
CHF 11.00
- Roastbeef-Tranchen, geräuchertes Antipasti-Gemüse
und geräucherter Schwyzer Bergkäse**
Roast beef slices, smoked antipasto vegetables
and smoked Schwyzer mountain cheese
CHF 16.00
- Tatar vom Rindsfilet mit Toast und Butter
Pikant oder mild, mit Cognac oder Whisky**
Filet Beef Tatar with toast and butter
Spicy or mild, with Cognac or Whisky
CHF 18.00
als Hauptgang/as main course CHF 28.00
- Hausgeräucherter, schottischer Wildlachs
und Graved Lachs mit Toast und Butter,
Meerrettich und Senf-Dill-Honig Sauce**
Home smoked Scottish wild salmon
and graved salmon served with horseradish
and mustard dill honey sauce
CHF 18.00

Us em Suppetopf

Kresse-Schaumsuppe mit Muotathaler Schinken-Spiessli Watercress soup with Muotathaler ham skewer	CHF 11.00
Klare Kalbsschwanzsuppe mit Alpen-Kräuter-Flädli Clear veal tail soup with sliced alpine herb pancake	CHF 9.50
Aargauer Fenchelsuppe mit Anis Aargau fennel soup with anise	CHF 10.50

Vo de Weid & us em Stall

- Wienerschnitzel vom Stoos-Kalb mit Petersilienkartoffeln**
Veal escalope from Stoos Vienna style served with parsley potatoes
CHF 39.00
- Rindsfilet vom Grill
mit Rotweinsauce von der Bündner Herrschaft,
hausgemachten Krokette mit Sbrinz,
Marktgemüse und Schalotten-Confit**
Grilled beef tenderloin, Grison red wine sauce, potato croquettes with Sbrinz, vegetables and shallot confit
CHF 45.00
- Gebratenes Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch,
Polenta und grünen Bohnen**
Fried rack of lamb with rosemary and roasted garlic served with polenta and green beans
CHF 36.00
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit hausgemachter Rösti**
Sliced veal Zurich style with home made rösti
CHF 39.00
- Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris,
Pommes Frites und Marktgemüse**
Grilled sirloin steak with Café de Paris, French fries and vegetables
CHF 35.00
- Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce,
Tagliatelle und Marktgemüse**
Pork escalope with mushroom sauce, noodles and vegetables
CHF 28.00
- Mit Sesam gebratener Pouletspiess,
Thai-Jasminreis und Wokgemüse,
garniert mit Früchten**
Chicken skewers with sesame, Thai jasmine rice, stir-fried vegetables and fruits
CHF 27.00



Us em nöche See & wiite Meer

**Weggiser Eglifilet mit Zitronenkartoffeln,
Blattspinat und Kräutersauce**

Perch fillet from Weggis with lemon potatoes, leaf spinach
and herbs sauce

CHF 32.50

**Lachsfilet mit Tagliatelle
und hausgemachter Gemüse-Safran-Vinaigrette**

Fillet of salmon, noodles and home made vegetable-saffron
vinaigrette

CHF 32.50

**Mit Lavendel-Olivenöl gebratenes Filet vom
Bodensee-Zander in Kartoffelkruste mit Gewürzreis
und Marktgemüse**

Fillet of pike-perch from Lake Constance fried with
lavender-olive-oil, vegetables and floured rice

CHF 35.00

Fleischloses & usem Gmüesgartä

Bündner Pizokel mit Bergkäse von der Alp Tröligen und Wirz

Pizokel Grison style with mountain cheese from Stoos (Alp Tröligen) and savoy cabbage

CHF 18.00

Mit Steinpilz-Risotto gefüllte Peperoni

Pepper stuffed with boletus mushrooms risotto

CHF 22.00

Kräuter-Crêpe mit Marktgemüse und Rahmsauce

Herb pancake with vegetables and cream sauce

CHF 18.50

Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Vegetables with boiled potatoes and Hollandaise sauce

CHF 18.50

Für es Gschmacksduett

Sehr gerne servieren wir ab 2 Personen:

We will be pleased to serve you for 2 or more:

**Châteaubriand und Marktgemüse,
mit Beilage und Sauce Ihrer Wahl**

Châteaubriand and vegetables,
with side dish and sauce of your choice

CHF 54.00 Preis pro Person / Price per person

Beilagen: Kroketten, Pommes Frites, Reis, Tagliatelle

Side dishes: potato croquettes, French fries, rice, noodles

Saucen: Sauce Béarnaise, Pilzrahmsauce, Café de Paris, Jus vom Rind

Sauce: Sauce Béarnaise, mushroom cream sauce, Cafe de Paris, its own
gravy

Sehr gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung ab 2 Personen:

We will be pleased to serve you for 2 or more if ordered in advance:

Fondue Chinoise

CHF 54.00 Preis pro Person / Price per person

Käsefondue

CHF 27.00 Preis pro Person / Price per person

Süesses zum Finale

- „Hopfen & Malz“-Parfait mit dunklem Einsiedler Spezialbier**
Parfait „Hops and Malt“ with Einsiedler dark beer
CHF 15.00
- Warmes Schokoladen-Küchlein mit Passionsfrucht-Mango Sorbet**
Warm chocolate cake with passion fruit-mango sorbet
Zubereitungsdauer: etwa 20 Minuten
Preparation time app. 20min
CHF 12.50
- Mit Rum flambierter Fruchteteller**
Fresh fruits flambéed with rum
CHF 15.00
- Ananas Chutney mit Vanille Glace und Orangen-Krokant**
Pineapple chutney with vanilla ice cream and orange brittle
CHF 13.50
- Mille feuilles mit Beeren
und hausgemachtem Sauerrahm-Glace**
Mille feuilles with fresh berries and home made sour cream ice cream
CHF 14.00
- Erfrischendes, hausgemachtes Basilikum-Sorbet mit Prosecco**
Home made basil sorbet with Prosecco
CHF 10.50
- Käse-Variation**
Variety of cheese
CHF 15.00



Alle Preise sind in CHF und inklusive MWST
All prices in CHF including VAT