



## *The Leading Golf Courses*

### **Herzlich Willkommen**

Frisch, regional und saisonal –  
dies sind die Zutaten für unsere modern inspirierten Gerichte und  
altbewährten Klassikern. Die Region hat viele gute Produkte zu bieten,  
weswegen unsere Küche mit vielen lokalen Lieferanten zusammenarbeitet.

Ankommen, wohlfühlen, geniessen –  
uns ist es wichtig, dass Sie mit Freunden, Kollegen und Kunden eine  
entspannte Zeit verbringen können.  
Mit Erfahrung, Leidenschaft und der nötigen Prise Herz freuen wir uns,  
Sie bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.

Ihre Gastgeber  
David & Susann Grobert  
und ihr Team

## Vorspeisen

<b>Saisonaler Blattsalat</b>	<b>9.50</b>
mit Kirschtomaten, Radieschen, Sprossen und Croûtons	
<b>Schweizer Tapasplättli</b>	
mit Fleischspezialitäten aus dem Muotathal, Käse (CH), Oliven und hausgemachtem Chutney	
für 1 Person	<b>18.00</b>
für 2 Personen	<b>32.00</b>
<b>Nüsslisalat Mimosa</b>	<b>19.00</b>
mit gebackenem Hühnerei, Speck, Croûtons und eingelegten Kürbis	
<b>Cesar Salat</b>	<b>18.00</b>
mit Grana Padano, Oliven, Kirschtomaten, Ceasardressing und Croûtons	
mit gebratenem Speck und Pilzen der Saison	<b>+6.00</b>
<b>Küssnachter Käsekuchen</b>	<b>12.00</b>
gewürfelt zum Apéro	
mit Salatbouquet	<b>+3.50</b>
<b>Berliner Currywurst</b>	<b>9.00</b>
Kalbsbratwurst mit pikanter Currysauce zum Picken	

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	<b>9.00</b>
<b>Kürbiscreme-Suppe</b> mit Vanille-Roiboostee und allerlei vom Kürbis	<b>12.00</b>
<b>Rindskraftbrühe</b> mit seiner Einlage	<b>13.00</b>

## Pasta

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</b> Teigwaren mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	<b>18.00</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> Teigwaren mit Rindfleischbolognese und Grana Padano	<b>17.00</b>
<b>Penne all'Arrabbiata</b> Teigwaren mit pikanter Chili-Tomatensauce, Oliven und Grana Padano	<b>18.00</b>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

## Vom Land und aus dem Wasser

<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>38.00</b>
mit Pommes Frites und kaltgerührten Preiselbeeren	
<b>Zart gebratenes Rehschnitzel</b>	<b>44.00</b>
mit Preiselbeerjus und Kürbisrisotto	
<b>Kalbs-Cordon Bleu</b>	<b>42.00</b>
gefüllt mit Hinterschinken und Bergkäse an Marktgemüse und Lyoner Kartoffeln	
<b>Muotathaler Kalbsburger</b>	<b>19.50</b>
mit Briochebun mit Küssnachter Bergkäse, Röstzwiebeln, Gurke, Tomaten und BBQ-Dip	
mit Pommes Frites	<b>25.50</b>
<b>Kalbsbratwurst</b>	<b>19.50</b>
mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	
<b>Felchenknusperli</b>	<b>29.00</b>
im Bierteig mit Spinat und Sauce Tartare, wahlweise mit Pommes Frites oder als Fitnesssteller	
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b>	<b>35.00</b>
mit Rahmwirsing und Kartoffelpetersilienpüree	

## Dessert

**Topfenknödel** **13.00**  
mit Zwetschgenröster und Farina Bona Glace  
(10 Minuten Zubereitungszeit)

**Gerührter Eiskaffee «Wiener Art»** **12.00**  
mit Rahm

mit Zuger Kirsch **+2.00**

**«Don Pedro»** **10.00**  
Vanilleeis mit Whiskey gerührt

**Kuchen nach Tagesangebot** **8.00**  
mit Rahm **+1.00**

**Coupe Dänemark** **13.00**  
Vanilleeis mit Mandeln, Rahm und Schokoladensauce

**Coupe Banana Split** **14.00**  
Vanilleeis, Banane, Mandeln, Schokoladensauce und Rahm

**Zitronensorbet** **10.00**  
mit Limoncello oder Vodka

**Glace nach Wahl:**  
1 Kugel **4.00**  
mit Rahm **+1.00**

Unsere Sorten:

Vanille, Schokolade, Mokka,

Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Cassissorbet, Passionsfruchtsorbet,

Birnensorbet