

SALAT

«Schüssel» gemischter Blattsalat 11.-
mit Kräutern, Kernen und Sprossen

Zum Selbergarnieren mit:

Pouletbruststreifen	90 g	7.-
Crevetten	3 St.	9.-
Meatballs	3 St.	6.-
Rindstreifen	90 g	10.-

SUPPEN

Rauchige Gazpacho 12.-
mit Olivencrostini

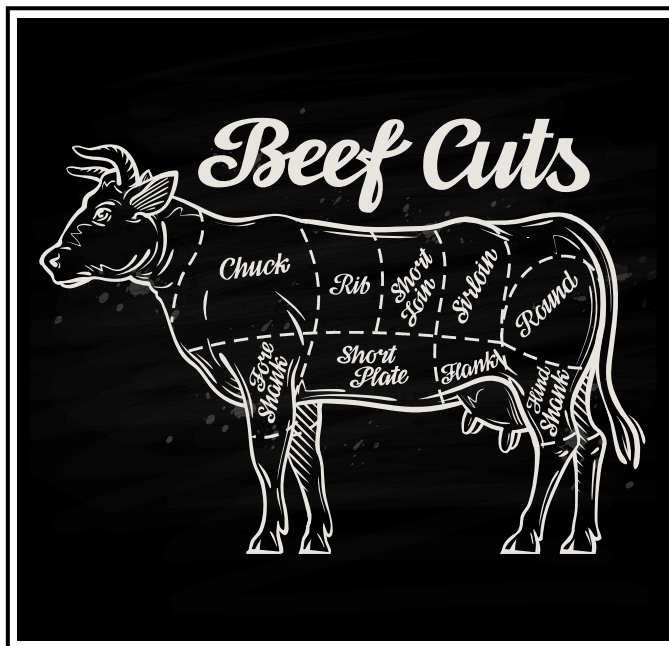
Beef Tea 14.-
mit Perlen von Dry Aged Rind und Ochenschwanz

TATAR

Handgeschnittenes Battuta von der Kuh, Huft 24.-
80 g
mit Toast und Butter 130 g 32.-

Rindstatar 24.-
80 g
mit Toast und Butter 130 g 32.-

Auberginentatar 26.-
mit Toast und Butter 130 g



HAPPENINGS...

im August 2018: Valser Mineralwasser Aktion

Alle Tischreservierungen werden von uns zum Kennenlernen mit einer kleinen Flasche Valser Mineralwasser (0.33 l) pro Person prämiert.

KÄSE

Käseteller mit Spezialitäten 120 g 16.-

von der Einsiedler Milchmanufaktur

dazu Glarner Birnenbrot und Tessiner Feigensenf

BEILAGEN

Pommes frites (aus Innerschwyzter Kartoffeln) 6.-

Süsskartoffel Fries 7.-

Baked Potato mit Chimichurri-Sourcream 6.-

Geschmorter halber Knoblauch mit Kräutern 6.-

Spinatgratin 7.-

Pfannengemüse 6.-

Weissweinrisotto mit Einsiedler Bergkäse 7.-

Gemischter Blattsalat 6.-

SAUCEN

Guacamole 4.-

Barbecue-Sauce 4.-

Pfeffer-Rahm-Sauce 4.-

Chimichurri 4.-

Ananas-Mango-Chutney 4.-

PRIME CUTS

bekannte Edelstücke

Dry Aged Côte de Bœuf 80.-
300 g
6-8 Wochen gereift 400 g 99.-

Dry Aged Entrecôte 58.-
200 g
6-8 Wochen gereift 300 g 82.-

Rindfilet 42.-
150 g
pro 100 g + 28.- 300 g 82.-

Cow Rib-eye Steak 48.-
300 g
grilliertes Hohrückenstück 400 g 60.-

Veal Rib-eye Steak 36.-
200 g
grilliertes Hohrückenstück 300 g 49.-

Grillierter Lammrücken 46.-
300 g
vom Kalb aus der Region Muotathal

Pouletbrust 16.-
150 g
300 g 25.-

Grillierter Lammrücken 46.-
300 g
aus der Region Muotathal

Pouletbrust 16.-
150 g
300 g 25.-

Alle Grilladen werden mit Kräuterbutter serviert.

FROM NOSE TO TAIL

vergessene Stücke

Bulgogi «Feuerfleisch» 32.-
150 g
gebratenes Rindfleisch mit asiatischen Kräutern und Gewürzen im gedämpften Hirata Bun

Salat vom grillierten Babylattich 22.-
mit Caesars Dressing, Knoblauchcroutons, Parmesan-Chips und frittierten Kalbsmilchmedaillons

Rindermark 11.-
im Brioche Bun mit Röstzwiebeln und geräuchertem Salz von Patrick Marxer

Beef Rib 28.-
ca. 400 g
sous-vide gegartes Federstück vom Rind mit Chimichurri

Spider Steak 24.-
200 g
grilliertes Fledermausstück vom Kalb

Hanging Tender Steak 24.-
200 g
grillierter Nierenzapfen vom Kalb

Flat Iron Steak 32.-
200 g
grilliertes Schulterstück vom Rind

Alle Grilladen werden mit Kräuterbutter serviert.

Folgende Saucen sind auf Anfrage inklusive:
FUEGO Knoblauchmayo und FUEGO Chilisauce

WOOD FOOD

mit Holz, Kohle und Rauch zubereitet

Grillierter Babylattich 7.-
mit Rauchsatz, Rauchpfeffer und Olivenöl

Grüne Linsen 10.-
mit verkohlter Zitrone gegart

Warmgeräuchertes 29.-
150 g

Brüggli-Saiblingfilet 29.-
mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Pulled Pork Sandwich 29.-
150 g
Gezupfter Schweinehals aus dem Smoker

Brisket Sandwich 29.-
150 g
mit Schindellegi-Urdinkel-Ciabatta, Eisbergsalat, Coleslaw, Tomaten und BBQ-Sauce

Baby Back Ribs 33.-
ca. 600 g
Spareribs vom Schwein aus dem Smoker

BURGERS

Schindellegi Beef Burger 29.-
200 g
Beefpatty im Schindellegi-Sauerteig-Urdinkel-Brötchen, Eisbergsalat, Coleslaw, Gurke, Speck, Tomate, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce

mit Einsiedler Bergkäse 32.-

Crispy Chicken Burger 29.-
150 g
knusprig gebackene Pouletbrust im Schindellegi-Sauerteig-Urdinkel-Brötchen, Eisbergsalat, Coleslaw, Gurke und Wasabi-Mayonnaise

Kunterbunt Burger (vegan) 28.-
150 g
Kichererbsen-Quinoa Patty im Black Sesam Bun mit Eisbergsalat, Guacamole, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce

Grilliertes Brüggli-Lachsforellenfilet 31.-
200 g
Von Familie Reichmuth, Sattel SZ 300 g 46.-

Grillierter Crevettenspiess 26.-
200 g
300 g 38.-

AUS DEM WASSER

Grilliertes Brüggli-Lachsforellenfilet 31.-
200 g
Von Familie Reichmuth, Sattel SZ 300 g 46.-

Grillierter Crevettenspiess 26.-
200 g
300 g 38.-

DESSERTS

(Auszug, fragen Sie nach der Glace-Karte)

Ice Cream Sandwich 7.-
mit Vanille-Glace und Schoggi-Cookie

Schoggi-Glace 7.-
in der Waffel mit Gewürzcrumbles

Lauwarmer Chriesi-Streuselkuchen 12.-
mit Vanilleglace und Schlagrahm

Marinierte Erdbeeren 10.-
mit Joghurtglace

Coupe Romanoff mit Erdbeeren 12.-
2 Kugeln Vanilleglace, Erdbeersauce und Rahm

Schoggi-Catalana «Für & Flamme» 12.-
mit über dem Feuer getrockneter Chipotle-Chili

Marshmallows 12.-
zum Selbergarnieren
Saucen: Schoggi, Mocca, Erdbeere, Mango

Deklaration

Crevetten
Vietnam, Aquakultur

Fleisch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Lieber Gast,

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

Ihre Gastgeber