

# Speisekarte

## Vorspeisen

*Grüner Salat, mit französischer Haussauce* Fr. 8.00

*Gemischter Salat, mit französischer Haussauce* Fr. 12.00

*Mediterraner Salat* Fr. 16.00

*mit dreierlei Cherry Tomaten, Feta, roten Zwiebeln, hausgemachten Croutons,  
an einem Dressing aus Olivenöl, Balsamico und Oregano*

*Marokkanischer Salat* Fr. 15.00

*mit geschmorten Peperoni, Tomaten, Gurken, grüner Salat  
an einem Dressing aus Olivenöl, Essig, Salz und ein wenig Kümmel*

*Frittierte Platte (vegetarisch)* Fr. 21.50

*mit 2 Mozzarella Sticks / 2 Chili / 2 Frühlingsrollen*

*Tomatensuppe* Fr. 11.50

# Hauptgang

## Die Spezialität des Hauses:

*½ Poulet im Körbchen mit Haussauce nach Familienrezept Fr. 25.00*

*Kleine Portion Pommes frites Fr. 6.00*

*Grosse Portion Pommes frites Fr. 9.00*

*Supplement Haussauce Fr. 5.00*

*Unsere Poulets werden im Ofen frisch für Sie zubereitet. So sind sie innen schön saftig und aussen herrlich knusprig. Zubereitungszeit für Poulets: ca. 30 Minuten.*

### *Pouletflügeli (5 Stück)*

*mit Haussauce nach Familienrezept und Pommes frites Fr. 25.00*

*mit Joghurtsauce und Pommes frites Fr. 25.00*

*mit Chilisaucе süss / sauer und Pommes frites Fr. 25.00*

*Unsere Pouletflügeli werden im Ofen frisch für Sie zubereitet. So sind sie innen schön saftig und aussen herrlich knusprig. Zubereitungszeit für Pouletflügeli: ca. 30 Minuten.*

*Chicken Nuggets Fr. 25.00*

*mit Haussauce und Pommes frites*

### *Chicken Fingers (7 Stück)*

*«Hähnchenfinger» sind längliche, mit Hummusknusper panierte frittierte Hähnchenstreifen*

*mit Pommes frites und Joghurtsauce Fr. 26.00*

*mit Pommes frites und Chilisaucе süss / sauer Fr. 26.00*

*als Fitnessteller mit gemischtem Salat Fr. 26.00*

## *Fleisch auf dem heissen Stein*

<i>Entrecôte vom Rind</i>	<i>200 gr.</i>	<i>Fr. 38.50</i>
	<i>300 gr.</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>150 gr.</i>	<i>Fr. 37.50</i>
	<i>200 gr.</i>	<i>Fr. 46.50</i>
	<i>300 gr.</i>	<i>Fr. 58.00</i>

*Zubereitungszeit für Fleisch auf dem heissen Stein: ca. 30 Minuten.*

*Zum heissen Stein servieren wir eine Früchtedekoration und drei verschiedene Saucen:  
Hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchsauce und eine scharfe Sauce.*

*Eine Beilage ist inklusive: Zur Auswahl stehen Rösti frites, Pommes frites, Gemüse.  
Auf Wunsch ist eine zweite Beilage à Fr. 7.00 erhältlich.*



# *Hausgemachte Fleischspezialitäten*

*Cordon Bleu 300 gr. (Schweinefleisch) Fr. 35.00*

*Mit einem Kern aus zart schmelzendem Käse, Pommes frites und Gemüse.*

*Zartes Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Fr. 43.00*

*Probieren Sie unser feines Hausrezept!*

*Dazu servieren wir Ihnen Rösti-Pastetchen.*

*Hamburger (Rindfleisch 130 gr.) Fr. 27.00*

*Getoastetes Brötchen, gegrillte Scheibe Hackfleisch mit einer feinen Hamburgersauce.*

*Beilage: Salat, Gurke und Zwiebeln.*

*Dazu servieren wir Ihnen Pommes frites.*

## *Rindstatar*

*Dazu servieren wir Toastbrot, frische Butter, rote Zwiebeln und Kapern.*

*Kleine Portion 130 gr. Fr. 29.00*

*Grosse Portion 200 gr. Fr. 37.00*

## *Fisch und Fitness*

*Fitnessteller*

*Fr. 28.50*

*mit Egli-Knusperli, Tartarsauce, gemischter Salat oder Pommes frites*

## *Für Vegetarier*

*Vegane Spaghetti Mediterran*

*Fr. 24.00*

*Mit frischem Ratatouille zubereitet erinnert dieses Gericht an die provenzalische und okzitanische Küche*

*Vegetarisches Cordon Bleu*

*Fr. 27.00*

*Panierte Peperoni als Hülle, mit feinem Käse und veganem Schinken gefüllt und knusprig gebacken, serviert mit einem gemischten Salat oder Pommes frites*

## *Für unsere kleinen Gäste*

*Chicken Nuggets mit Pommes frites (3 Stück)*

*Fr. 15.00*

*Spaghetti mit Tomatensauce*

*Fr. 12.00*

# Marokkanische Spezialitäten

*Nur auf Vorbestellung, mind. 3 Tage vorher.*

*Tajine servieren wir ab 2 Personen, Couscous ab 4 Personen!*

*Die marokkanische Küche ist vielfältig, reichhaltig und aromatisch ohne übermässig scharf zu sein. Aufwändige Gerichte in mehreren Gängen wie Tajine und Couscous erinnern an 1001 Nacht.*

*Geheimnisvolle Gewürze und eine lange Schmorzeit geben den Speisen Tiefe und entfalten mannigfache Düfte und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.*

*Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie einen unvergesslichen kulinarischen Abstecher in die traditionelle marokkanische Küche.*

*Soumya Tarhzout ist nicht nur Gastgeberin aus Leidenschaft, sondern steht auch sehr gerne selber am Kochherd. Sie kocht mit grosser Passion und Freude Spezialitäten aus ihrer Heimat Marokko, liebevoll serviert auf echtem marokkanischem Geschirr.*



***Marokkanisches Komplett Menu:***

*Erfrischendes Getränk zum Starten*

*Überraschungs-Grüessli aus der Küche*

*Marokkanischer Salat*

*Hauptgericht Tajine mit Poulet oder Rindfleisch*

*Spinat gedünstet mit Zitrone und Oliven / «Zaalouk» Auberginen-Peperoni-Püree mit Gewürzen / gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Gewürzen*

*Moroccan Mint Tee und fünf mit Honig gesüssten marokkanischen Biskuits*

*Tajine Komplett Menu, fünf Gänge, mit Poulet* Fr. 75.00

*Tajine Komplett Menu, fünf Gänge, mit Rindfleisch* Fr. 85.00

*Tajine Berber, mit 7 Sorten Gemüse* Fr. 29.00

*Tajine mit Poulet, Oliven, eingelegte Zitrone* Fr. 36.00

*Tajine mit Rindfleisch, Zwetschgen, gerösteter Mandel* Fr. 39.00

*Couscous Berber vegetarisch mit Gemüse* Fr. 29.00

*Couscous mit Rindfleisch und Gemüse* Fr. 35.00

*Dazu servieren wir Rosinen und karamellisierte Zwiebel*

*Zur Auswahl stehen drei verschiedene Beilagen à je Fr. 8.00:*

*Gebratene Kartoffeln / «Zaalouk» Gemüse-Püree / Spinat mit Oliven und Zitronensaft*

*Marokkanisches Dessert* Fr. 15.00

*Morrocain Mint Tee, Traditioneller Minztee nach marokkanischer Art (Sirocco), dazu servieren wir fünf Sorten mit Honig gesüsste marokkanische Biskuits*

# *Herkunftsnachweis:*

<i>Poulet (Frifag AG) und Geflügelprodukte</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Pouletflügeli (Bell)</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindshamburger / Rindstatar</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>Irland</i>
<i>Entrecôte</i>	<i>Paraguay</i>
<i>Egli</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Brot</i>	<i>Schweiz</i>

*Das Fleisch und die Fischprodukte beziehen wir von der Felder AG in Seewen SZ.*

*Unsere Poulets sind frisch (nicht tiefgefroren).*

*Die Gemüseprodukte und Salatzutaten kaufen wir frisch in der Region.*

*Das Brot liefert die Schelbert Conditorei aus Muotathal SZ.*

*Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Personal.*