

All unsere Menu servieren wir Ihnen mit saisonaler Suppe  
z.B Spargelcreme,Pilzcreme,Kürbis,Gemüsecreme oder Bouillon mit Flädli etc.

und gemischtem Salat

+ Sattleggwähe	6.00	+ Wägitaler Trockenfleisch	6.00
+ Alpchässpickel	5.00	+ Eglichnusperli	6.00
+ gebratene Champignons	3.00		

oder Eisbergsalat mit gebratene Champignons ,Speck und Brotcroutons +6.00

### Menu vom Schwein:

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| 1. <b>Schweinsbraten</b> (vom Hals) nach alter Art<br>* Kartoffelstock<br>Gemüse      | Fr. 35.00 | 2. <b>Chämibraten an Senfrahmsauce</b><br>* Rösti- croquettes<br>Gemüse   | Fr. 35.00 |
| 3. <b>Rahmschnätzlets</b> mit frischen Champignon<br>* Rösti<br>Gemüse                | Fr. 35.00 | 4. <b>Schnitzel</b> paniert<br>* Pommes frites<br>Gemüse  | Fr. 35.00 |
| 5. <b>Steak</b> an Pfeffer- Portweinsauce<br>Teigwaren<br>Gemüse                      | Fr. 43.00 | 6. <b>Steak Försterart</b> Braune Sauce tomatiert mit Pilzen,Speck<br>huusgmacht Knöpfli<br>Gemüse  | Fr. 43.00 |
| 7. <b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit frischen Champignons<br>* Pommes frites<br>Gemüse | Fr. 40.00 | 8. <b>Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce</b><br>Pommes frites<br>Gemüse   | Fr. 48.00 |
| 9. <b>Cordon-bleu</b> (Schinken,Greyerzerchäs)<br>Pommes Frites                       | Fr. 40.00 | 10. <b>Sattlegg-Cordonbleu</b><br>Wägitalersittä:Bärlauelialpchs,Wägitaler Speck<br>Einsiedlersittä:Einsiedler scharze Madonnachäs,Salami<br>Pommes frites / Gemüse | Fr. 45.00 |
- oder fragen Sie nach unseren anderen Cordonbleu

### Menu vom Rind:

- |  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| 11. <b>Fleischvogel</b> Tessinerart<br>* Polenta<br>Gemüse                   | Fr. 35.00 | 12. <b>Rindsbraten</b> nach alter Art<br>* Kartoffelgratin<br>Gemüse   | Fr. 38.00 |
| 13. <b>Rindsragout</b> "Stroganow"<br>huusgmacht Knöpfli<br>Gemüse           | Fr. 45.00 | 14. <b>Rindschnätzlets</b><br>* an Pfeffer Portweinsauce<br>Teigwaren  | Fr. 38.00 |
| 15. <b>Rindsfilet 2erlei Saucen</b><br>Pommes frites und Teigwaren<br>Gemüse | Fr. 55.00 | 15. <b>Rindsentrecote</b> mit Kräuterbutter<br>Pommes frites<br>Gemüse | Fr. 48.00 |

### Menu vom Kalb:

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| 16. <b>Kalbsrahmgeschnätzlets</b><br>* mit frischen Champignons<br>Rösti | Fr. 45.00 | 17. <b>Kalbshaxen Cremolata</b><br>* Risotto<br>Gemüse                  | Fr. 40.00 |
| 18. <b>Kalbsbraten</b> Jägerart<br>* huusgmacht Knöpfli<br>Gemüse        | Fr. 45.00 | 19. <b>Steak mit Morchelrahmsauce</b><br>Teigwaren und Pommes<br>Gemüse | Fr. 50.00 |

### Menu vom Poulet (CH):

- |  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| 20. <b>Gschnätzlets Riz Casimir</b><br>* mit Früchten garniert<br>Reis | Fr. 35.00 | 21. <b>Pouletbrust vom Grill</b> an Senfrahmsauce<br>* Teigwaren<br>Gemüse | Fr. 35.00 |
| 22. <b>Pouletbrust "Stroganow"</b><br>* Reis<br>Gemüse                 | Fr. 35.00 |  |           |

### Menu mit verschiedenem Fleisch:

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| 23. <b>Hackbraten usem Muotathal</b><br>* Kartoffelstock<br>Gemüse | Fr. 33.00 | 24. <b>Gemischter Braten Schweins &amp; Kalb</b><br>* Teigwaren<br>Gemüse | Fr. 40.00 |
| 22. <b>Drei Filet mit diversen Saucen</b><br>diversen Beilagen     | Fr. 55.00 | <b>Lammnierstück</b> an Rosmarin Jus<br>Polenta<br>Gemüse                 | Fr. 45.00 |

Diese Menu Servieren wir Ihnen alle mit Nachservice.

Bei **Seniorenteller** geben wir die Menu mit Suppe und grünem Salat, das ganze ist 20% günstiger.

Sie können alle Menu mit \*als **Tagesteller** haben mit einem kl.grünem Salat ohne Nachservice für Fr.25.00

Fragen Sie auch nach Saisonellen Angeboten wie Pfeffer, Bernerplatte, Fondue, Tischgrill, Eglichnusperli, Hafächabis und noch vieles mehr.

Für unser **kleinen Gäste** haben wir panierte Schnitzel, Zootierli (Poulet) oder Wienerli mit Pommes frites oder Spaghetti Napoli



**weiter Vorschläge** (ohne Suppe und Salat)

**Sattelegg Wähe mit Salatgarnitur** Fr. 22.00  
(Gummelbodä, Bärlaueialpchäs, Innertaler Speck, und Böllä)

**Hörnli und Ghackets** mit huusgmachtem Apfelmus Fr. 22.00

**div. Sommerteller:**

1 Schweinsschnitzel paniert Fr. 20.00

2 Schweinsschnitzel paniert Fr. 25.00

Eglichenusperli Sçe Tartar Fr. 26.00

div. Cordonbleu fragen Sie einfach nach Preis ab Fr. 30.00 bis 35.00

**Vegane Vorschläge**

**Vegane Sattelegg Wähe mit Salatgarnitur** (Gluten und Lactose frei) Fr. 22.00  
(Gummelbodä, Gemüse und Linsen)

**Äplermaccaronen** mit Riibchäs , Röstzwiebeln Fr. 20.00  
und huusgmachts Apfelmus

Zum Dessert eine feine huusgmachti Torte, etwas aus unserer vielseitige Dessertkarte  
oder ein saisonales Gebäck mit Glace

**Alle Preise sind inkl. 7.7% MWST**

**Wir stehen Ihnen sehr gerne für Fragen zur Verfügung.**



