




Speisekarte

Zum anfang

-  **Crèmige Kürbissuppe** **11**
-  **Nüsslisalat mit Ei**  **14**
- Zarter, gartenfrischer Blattsalat**  **10**
mit Speckwürfeli, Parmesansplitter,
Datteltomaten & Brotcroutons
- Bunt gemischter Saisonsalat**  **12**
Saisonale Gemüse- und Blattsalate mit Gartenkräuter
- Tartar vom Swiss Prim Gourmet Beef** **24 / 36**
serviert mit Butter & Toast
verfeinert mit Cognac oder Whisky **+5**
-  **Hauchdünnes Hirschcarpaccio** **19**
mit Sauerrahmsauce, garniert mit Rucola &
gehobeltem Parmesan





 Die Salate werden mit feinem Hausdressing serviert (laktosefrei)
Wenn Sie wünschen, haben wir glutenfreies Brot.

Frische Fisch

- Gebrautes Zanderfilet an Gemüse-Vinaigrette** **38**
Serviert mit Reis und Gemüse



Feini Wildspezialitätē

-  **Zarter Rehrücken an Wildrahmsauce** **57**
tranchiert auf dem Teller serviert
mit hausgemachten Spätzli & Wild- Beilagen
-  **Feine Rehschnitzel an Wildrahmsauce** **44**
mit hausgemachten Spätzli und Wild-Beilagen
-  **Würziger Wildschweinpfeffer** **38**
serviert mit hausgemachten Spätzli und Wild- Beilagen
-  **Vegetarischer Wild Teller** **29**
Hausgemachte Spätzli und Wild- Beilagen serviert mit
Wildrahmsauce

«Chrüz» Huusklassiker

- Rindsfilet Pfeffersteak 'Armagnac'** **48**
Original since 1980
- Rindsfilet Stroganoff** **43**
zarte Rindsfiletspitzen an piffiger Sauce
- Cordon Bleu vom Kalb** **38**
gefüllt mit Schinken und feinem Bergkäse



Bilage nach Wahl:

Pommes Frites / Reis / Hausgemachte Spätzli
Saisonales Gemüse / Salat

Eine Beilage ist im Preis inklusive. Jede weitere CHF 5



Jetzt no es feins Dessert

 Vermicelle mit Meringue und Rahm	11
 Coupe Nesselrode	13
Eiscafé «Chrüz» fein cremig aufgerührt	12
Coupe Dänemark- Der Klassiker Vanilleglace mit feiner Schoggisauce und Rahm	12
Warmes Zwetschgenkompott serviert mit Sauerrahmglace und Rahm	10
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Waldbeeren- Joghurt Glace, Frücht garnitur und Rahm	14
Verschiedene Sorbets, Eis mit einem Schuss Campari, Aperol oder Prosecco	4 + 4
Pro Kugel	

und zum Schluss

haben wir noch feine und auserlesene Digestives für jeden Geschmack. Wir beraten Sie gerne!



Deklarationen:

Fleisch:

Guter Geschmack ist eine Frage der Herkunft!



- ✓ Tierfreundliche Haltung
- ✓ Natürliche Fütterung
- ✓ 100% Rückverfolgbarkeit
- ✓ Ausgesuchte Fleischrassen
- ✓ Optimale Lagerung und Verarbeitung
- ✓ Frei von Hormonen und Antibiotika

Entrecote: Schweiz

Rindsfilet: Schweiz

Fisch: Schweiz/ Deutschland

Kalb: Schweiz

Wild: Österreich/ Schweiz

Lieferanten:

Fleisch:	Traitafina Metzgerei Rickenbach, Galgenen Heinzer Metzgerei, Muotathal
Fisch:	Zahner, Gommiswald
Gemüse:	Lokaler Markt
Brot:	Knobel, Altendorf
Ravioli/ Pasta:	Joly's Pasta- Shop, Lachen