



# Speisekarte

Zum anfang

**«Chrüz» Suppe** 11  
Weissweinsuppe mit Rahmhäubchen

**Nüsslisalat mit Ei** 14

**Zarter, gartenfrischer Blattsalat** 10  
mit Speckwürfeli, Parmesansplitter,  
Datteltomaten & Brotroutons

**Bunt gemischter Saisonsalat** 12  
Saisonale Gemüse- und Blattsalate mit Gartenkräuter

**Gebratener Thunfisch mit Sesamkruste** 23  
auf Fenchel-Orangensalat & Honig- Limettensauce

**Tatar vom Swiss Prim Gourmet Beef** 23 / 36  
serviert mit Butter & Toast  
verfeinert mit Cognac oder Whisky +5

**Hauchdünnes Rindscarpaccio** 21  
auf Sauerrahmsauce, garniert mit Rucola & Parmesansplitter

☞ Die Salate werden mit feinem französische (laktosefrei) oder italienischem Hausdressing serviert

Wenn Sie wünschen, haben wir glutenfreies Brot.



## «Chrüz» Huusklassiker

**Rindshacktätschli (250g) nach Hausart** **35**  
an Portweinsauce mit Spätzli & Rotkraut

**Entrecote, Swiss PrimGourmet Beef** **150g / 220g / 300g**  
- Café de Paris Sauce **37 / 45 / 54**  
- Rucola und Chimichurri **37 / 45 / 54**

**Rindsfilet Pfeffersteak 'Armagnac'** **48**  
Original since 1980

**Rindsfiletwürfel Tennessee** **44**  
zarte Rindsfiletwürfel an feuriger Whiskyrahmsauce

**Cordon Bleu vom Kalb** **39**  
gefüllt mit Schinken und feinem Bergkäse

**Wienerschnitzel** **38**

### Bilage nach Wahl:

**Pommes Frites | Rösti- Kroketten | Reis | Hausgemachte Nudeln**  
**Hausgemachte Spätzli | Saisonales Gemüse | Salat**  
Eine Beilage ist im Preis inklusive. Jede weitere CHF 5

### Fleischlosi Spezialitäté und fangfrische Fisch

**Hausgemachte Gnocchi** **26**  
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten & Pinienkernen

**Frische Fisch...** Je nach Fang & Saison. Unser Service-Team verrät Ihnen gerne mehr dazu...



## Jetzt no es feins Dessert

<b>Vermicelle mit Meringue und Rahm</b>	<b>11</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>14</b>
<b>Meringues mit Rahm</b>	<b>8</b>
<b>Hausgemachtes weisses Toblerone- Mousse</b> mit Früchten und Rahm garniert	<b>14</b>
<b>Eiscafé «Chrüz»</b> fein cremig aufgerührt	<b>12</b>
<b>Coupe Dänemark- Der Klassiker</b> Vanilleglace mit feiner Schoggisauce und Rahm	<b>12</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Waldbeeren- Joghurt Glace, Früchtégarnitur und Rahm	<b>14</b>
<b>Glacé / Sorbets</b>	<b>Pro Kugel 5</b>
hausgemacht mit natürlichen & regionalen Zutaten (Don Gelato)	
- <b>Schokolade</b>	- <b>Zitrone</b>
- <b>Vanille</b>	- <b>Mandarine</b>
- <b>Café</b>	- <b>Mango</b>
- <b>Frozen- Joghurt</b>	
<b>Mit Rahm</b>	<b>+ 1</b>
<b>Mit einem Schuss Williams, Vodka, Aperol oder Prosecco</b>	<b>+ 4</b>



## 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/ Irland

Fisch: Schweiz/ EU

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

## Lieferanten:

<b>Fleisch:</b>	Traitafina Heinzer Metzgerei, Muotathal
<b>Fisch:</b>	Zahner, Gommiswald
<b>Gemüse:</b>	Lokaler Markt
<b>Brot:</b>	Knobel, Altendorf
<b>Ravioli/ Pasta:</b>	Joly's Pasta- Shop, Lachen
<b>Glacé :</b>	Don Gelato, Männedorf