






Speisekarte

Zum anfang





	Crémige Kürbissuppe	11
	Nüsslisalat mit Ei 🍷	14
	Nüsslisalat nach Jägerart an Baumnussdressing	16
	Zarter, gartenfrischer Blattsalat 🍷 mit Speckwürfeli, Parmesansplitter, Datteltomaten & Brotroutons	10
	Bunt gemischter Saisonsalat 🍷 Saisonale Gemüse- und Blattsalate mit Gartenkräuter	12
	Tartar vom Swiss Prim Gourmet Beef	24 / 36
	serviert mit Butter & Toast verfeinert mit Cognac oder Whisky	+5
	Hauchdünnes Hirschcarpaccio	21
	mit Sauerrahmsauce, garniert mit Rucola & gehobeltem Parmesan	

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

Wenn Sie wünschen, haben wir glutenfreies Brot.



Feini Wildspezialitätē

-  **Zarter Rehrücken an Wildrahmsauce** **58**
tranchiert auf dem Teller serviert
mit hausgemachten Spätzli & Wild- Beilagen
-  **Feine Rehschnitzel an Wildrahmsauce** **45**
mit hausgemachten Spätzli & Wild-Beilagen
-  **Würziger Wildschweinpeffer nach Jägerart** **38**
mit hausgemachten Spätzli & Wild-Beilagen
-  **Vegetarischer Wild Teller** **29**
Hausgemachte Spätzli, Wild- Beilagen & Wildrahmsauce

«Chrüz» Huusklassiker



- Rindsfilet Pfeffersteak 'Armagnac'** **48**
Original since 1980
- Rindsfiletwürfel Tennessee** **44**
zarte Rindsfiletwürfel an feuriger Whiskyrahmsauce
- Cordon Bleu vom Kalb** **38**
gefüllt mit Schinken und feinem Bergkäse
- Zanderfilet gebraten** **42**
an feiner Kräutersauce mit saisonalem Gemüse & Reis

Bilage nach Wahl:

Pommes Frites / Reis / hausgemachte Spätzli / Gemüse / Salat.
Eine Beilage ist im Preis inkl. Jede weitere CHF 5



Jetzt no es feins Dessert

 Vermicelle mit Meringue und Rahm	11
 Coupe Nesselrode	14
Meringues mit Rahm	8
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Waldbeeren- Joghurt Glace, Frücht garnitur und Rahm	14
Eiscafé «Chrüz» fein cremig aufgerührt	12
Coupe Dänemark- Der Klassiker Vanilleglace mit feiner Schoggisauce und Rahm	12
Verschiedene Sorbets, Eis Pro Kugel	4
mit einem Schuss Campari, Aperol oder Prosecco	+ 4

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/ Irland

Fisch: Schweiz/ Europa

Kalb: Schweiz

Wild: Schweiz/ Österreich

Lieferanten:

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