



# Speisekarte

Zum anfang

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

**Nüsslisalat mit Ei** **14**

**Zarter, gartenfrischer Blattsalat** **11**  
mit Speckwürfeli, Parmesansplitter,  
Datteltomaten & Brotcroustons

**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

<b>Rindshacktätschli nach Hausart</b>	<b>35</b>
an Portweinsauce mit Spätzli & Rotkraut	
<b>Entrecote, Swiss PrimGourmet Beef</b>	<b>150g / 220g / 300g</b>
- Café de Paris Sauce	<b>39 / 48 / 58</b>
- Rucola und Chimichurri	<b>39 / 48 / 58</b>
<b>Rindsfilet Pfeffersteak 'Armagnac'</b>	<b>49</b>
Original since 1980	
<b>Rindsfiletwürfel Tennessee</b>	<b>46</b>
zarte Rindsfiletwürfel an feuriger Whiskyrahmsauce	
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b>	<b>39</b>
gefüllt mit Schinken und feinem Bergkäse	
<b>Wienerschnitzel</b>	<b>38</b>

### Bilage nach Wahl:

**Pommes Frites | Rösti- Kroketten | Reis | Hausgemachte Nudeln  
Hausgemachte Spätzli | Saisonales Gemüse | Salat**  
Eine Beilage ist im Preis inklusive. Jede weitere CHF 6

### Fleischlosi Spezialitäté und fangfrische Fisch

<b>Hausgemachte Gnocchi</b>	<b>26</b>
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten & Pinienkernen	
<b>Frische Fisch...</b>	
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 Frozen- Joghurt Glacé, Fruchtegarnitur und Rahm	<b>14</b>	
<b>Glacé / Sorbets</b>	<b>Pro Kugel</b>	<b>5</b>
hausgemacht mit natürlichen & regionalen Zutaten (Don Gelato)		
- Schokolade	- Zitrone	
- Vanille	- Mandarine	
- Café	- Mango	
- Frozen- Joghurt	- Zwetschgen	
	- Birne	
<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