



# Speisekarte

Zum anfang

<b>«Chrüz» Suppe</b>	<b>11</b>
Weissweinsuppe mit Rahmhäubchen	
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> ☞	<b>14</b>
<b>Zarter, gartenfrischer Blattsalat</b> ☞	<b>11</b>
mit Speckwürfeli, Parmesansplitter, Datteltomaten & Brotroutons	
<b>Bunt gemischter Saisonsalat</b> ☞	<b>12</b>
Saisonale Gemüse- und Blattsalate mit Gartenkräuter	
<b>Gebratener Thunfisch mit Sesamkruste</b>	<b>23</b>
auf Fenchel-Orangensalat & Honig-Limettensauce	
<b>Gebratene Riesencrevetten auf lauwarmem Linsensalat</b>	<b>21</b>
mit Frühlingszwiebeln & Mango & Kräuter- Knoblauchsauce	
<b>Tatar vom Swiss Prim Gourmet Beef</b>	<b>23 / 36</b>
serviert mit Butter & Toast	
verfeinert mit Cognac oder Whisky	<b>+5</b>

☞ Die Salate werden mit feinem französischem (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

**Bio- Gemüse- Burger** **23**  
mit Avocado, Tomaten, Coleslaw, Haussauce & Chimichurri,  
serviert mit Beilage nach Wahl

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



## Jetzt no es feins Dessert

**Hausgemachtes weisses Toblerone- Mousse** **14**  
mit Früchten und Rahm garniert

**Eiscafé «Chrüz»** **12**  
fein cremig aufgerührt

**Coupe Dänemark- Der Klassiker** **12**  
Vanilleglace mit feiner Schoggisauce und Rahm

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** **14**  
mit Frozen- Joghurt Glacé, Früchtegarnitur und Rahm

**Glacé / Sorbets** **Pro Kugel** **5**  
hausgemacht mit natürlichen & regionalen Zutaten (Don Gelato)

- **Schokolade**
- **Vanille**
- **Café**
- **Frozen- Joghurt**
- **Zitrone**
- **Mandarine**
- **Mango**
- **Zwetschgen**
- **Birne**

**Mit Rahm** **+ 1**

**Mit einem Schuss Williams, Vodka, Aperol oder Prosecco** **+ 4**



## 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