Vorspeisen

Grüner Blattsalat
Green salad
Salade verte CHF 8.50

Gemischter Salat
Mixed salad
Salade mêlée CHF 9.50

Nüsslisalat mit Croutons und Ei
Lamb's lettuce with croutons and egg
Mâche avec œuf et croûtons CHF 14.00

mit Speck / with bacon / *avec lard* + CHF 1.00

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen:
Choose your dressing / *Choisissez la sauce*

Französisch
French / *française*

Italienisch
Italian / *italienne*

Orangen-Körnersenfsauce
Orange- mustard dressing / *sauce à l'orange et moutarde*

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Beefsteak Tatar feurig oder medium

Beefsteak Tatar spicy or mild

Tartare de bœuf fort ou doux

kleine Portion / small portion / *demi portion*	CHF	22.00
grosse Portion / big portion / *grande portion*	CHF	32.00

mit Schwyzer Whiskey «Two Ravens»

with Whiskey «Two Ravens» from canton Schwyz

avec Whiskey «Two Ravens» de canton Schwyz + CHF 4.00

Ziegenkäse-Pralinen auf Randencarpaccio und Rucola verfeinert mit Thymianhonig

Goat cheese praline accompanied by beetroot carpaccio and rocket, refined with thyme honey

Boule de fromage de chèvre sûr carpaccio de betterave rouge et roquette raffiné avec miel de thym CHF 14.50

Suppen

Doppelte Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Double consommé with vegetable stripes

Consommé double avec juliennes de légumes CHF 12.50

Pastinakencremesuppe mit hausgeräuchertem Rindstrockenfleisch

Parsnip cream soup with homemade smoked beef jerky

Soupe de panais avec bœuf séché fait maison CHF 12.00

Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons

Tomato cream soup with basil croutons

Soupe à la tomate avec croûtons de basilic CHF 9.50

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
begleitet von Pommes Frites und
glasiertem Wurzelgemüse

Viennese escalope served with French fries and root vegetables

Escalope de veau viennoise avec pommes frites et légumes-racines CHF 43.00

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Heublumenspeck und
Küssnachter Heumilchkäse
dazu servieren wir lauwarmen Kartoffelsalat
(Zubereitungszeit mind. 25 Minuten)

Cordon bleu from veal
filled with hay flowers bacon and hay milk cheese from Küssnacht
served with lukewarm potato salad
(preparation time at least 25 minutes)

Cordon bleu de veau CHF 44.50
rempli avec lard de fleurs de foin et lait de foin de Küssnacht
servi avec une salade tiède de pommes de terre
(temps de préparation: 25 minutes)

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Mariniertes Rindsentrecôte an Rosmarinjus
serviert mit hausgemachten Spätzli
und einem Trio von Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli

Beef entrecote with rosemary gravy served with homemade
spaetzli and a trio of romanesco, cauliflower and broccoli

Entrecôte de bœuf avec sauce de romarin CHF 43.50
accompagné de spaetzli fait maison
et un trio de chou-fleur, brocoli et romanesco

Mit Honig marinierte Pouletbrust
serviert mit Tagliatelle und sautierten Lauchringen

In honey marinated chicken breast
served with tagliatelle and sautéed leek

Blanc de poulet mariné avec miel CHF 30.50
servi avec Tagliatelle et poireau sauté

Auf Vorbestellung
order in advance / pré-commander

Klassisches Fondue Chinoise

Traditional Fondue Chinoise

Fondue Chinoise traditionnelle CHF 55.00

Zusätzlich mit Fisch
with fish / *avec poisson* + CHF 10.00

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Fische

Gebackene Felchenknusperli «FloraAlpina»
aus dem Vierwaldstättersee mit Tartarsauce,
Pommes Frites und glasiertem Wurzelgemüse

Deep fried whitefish crunchies «FloraAlpina» from Lake Lucerne
with tartar sauce, French fries and glazed root vegetables

Filets de féra frits «FloraAlpina» avec sauce tartare,
pommes frites et légumes-racines CHF 33.50

Albelifilet meunière aus dem Vierwaldstättersee
mit Salzkartoffeln und einem Trio aus Blumenkohl,
Romanesco und Broccoli

Albeli filets meunière style from Lake Lucerne
served with boiled potatoes
and a trio of cauliflower, broccoli and romanesco

Filets d'Albeli du lac des Quatre Cantons servie avec pommes
vapeur et un trio de chou-fleur, broccoli et romanesco CHF 36.50

In Kräuterbutter gebratene Eglifilets
serviert mit Weissweinrisotto und glasiertem Wurzelgemüse

In herb butter fried European perch filets
served with white wine risotto and glazed root vegetables

Filets de perche rôti dans beurre aux herbes
servi avec risotto au vin blanc et légumes-racines CHF 29.50

Pochiertes Saiblingsfilet an Kerbelsauce
serviert mit Topinamburpüree und jungem Blattspinat

Poached char filet with chervil sauce served with Jerusalem
artichoke puree and leaf spinach

Filets d'omble pochés avec sauce de ciboulette
accompagné du purée de topinambour et épinards CHF 31.00

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Vegetarisch / Vegan

Trio von Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco
mit Schnittlauchsauce, begleitet von Süsskartoffelstock

Trio of cauliflower, broccoli and romanesco with chives sauce
accompanied by sweet potato puree

Trio de chou-fleur, broccoli et romanesco
servi avec sauce de ciboulette
accompagné purée de patate douce CHF 22.50

Hausgemachte Spätzli mit Küssnachter Käse Reserva
verfeinert mit Röstzwiebeln

Homemade cheese spaetzli with roasted onions

Spaetzli au fromage avec oignons rôtis CHF 20.50

Weisswein-Risotto
mit Blattspinat und gebratenen Waldpilzen

White wine risotto with leaf spinach and fried mushrooms

Risotto au vin blanc
avec des épinards et champignons des bois frits CHF 21.50

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Desserts

Matcha Tiramisu mit Brombeergelée und Himbeeren
Matcha tiramisu with blackberry jelly and raspberries
Tiramisu de Matcha avec gelée de mûre et framboise CHF 15.00

Warmer Schokoladenkuchen serviert mit Alpenkräuterglace
Warm chocolate cake served with mountain herb ice cream
Moelleux au chocolat servi avec glacé d'herbes CHF 14.50

Weisses Schokoladenmousse von Felchlin mit einem Orangen- Passionsfruchtsalat
White chocolate mousse from Felchlin chocolate with an orange- passionfruit salad
Mousse au chocolat blanc de Felchlin avec salade d'orange et passion CHF 13.00

Fragen Sie auch nach unserer Glacé-Karte

Käse

Käsevariation aus der Dorfkäserei Küssnacht serviert mit Honignüssen und Glarner Birnenbrot
Cheese plate from the cheesery Küssnacht served with honey nuts and pear bread
Sélection des fromages de la fromagerie de Küssnacht servi avec noix au miel et pain aux poires CHF 14.50

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Deklaration

Kalb / veal / veau	Schweiz / Switzerland / Suisse
Rind / beef / bœuf	Schweiz / Switzerland / Suisse & Uruguay
Poulet / chicken / poulet	Schweiz / Switzerland / Suisse
Felchen / white fish / féra	Schweiz / Switzerland / Suisse
Albeli	Schweiz / Switzerland / Suisse
Egli / european perch / perche	Schweiz & Russland / Switzerland & Russia / Suisse & Russie
Saibling / char / omble	Schweiz / Switzerland / Suisse

Zeichenerklärung

Vegan / végétalien

Glutenfrei / gluten free / sans gluten

Laktosefrei / lactose free / sans lactose

Fleisch, welches nicht aus der Schweiz stammt, kann mit mikrobiologischen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein.

Meat, which is not from Switzerland, can be generate with microbiological power promotional and antibiotics.

Viande, que n'est pas de la Suisse, peux être produit avec antibiotiques.

Falls Sie eine Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte die Servicemitarbeiter. Gerne bieten wir Ihnen eine Alternative an.

If you have an intolrence, please inform our service staff.
We are happy to offer you an alternative.

Si vous avez des allergies informez-vous l'employer. Nous vous offre des alternatives

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and including tax and VAT.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.