

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Haus mit viel Geschichte und Kultur.

Wir freuen uns sehr, Sie aus Küche und Keller zu verwöhnen.

Auf saisonale und lokale Spezialitäten legen wir grossen Wert. Unsere Lieferanten aus der Region achten auf Ökologie. Die Ethik ist für sie wie auch für uns sehr wichtig.

Wir verwöhnen Sie mit einer frischen, regionalen und kreativen Küche.

Meine Leidenschaft für den Wein widerspiegelt sich in unserer reichhaltigen Weinkarte.

Das Gasthaus Engel-Team und ich wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Tobias Küttel
Gastgeber

Hauptplatz 1 · 6403 Küssnacht am Rigi
041 850 88 89

info@gasthausengel.ch · www.gasthausengel.ch

Öffnungszeiten:

Goethestube und Tagsatzungssaal
täglich geöffnet ab 11 Uhr

Engel-Bar
täglich geöffnet ab 17 Uhr

Mittwoch Ruhetag (für Anlässe geöffnet)

Wir akzeptieren EC Direct, Visa- und Mastercard

Fleischdeklaration:

Rind:	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Hirsch:	Neuseeland
Reh:	Österreich
Maispouletbrust:	Frankreich

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat Französische, italienische oder Balsamico Sauce	8.00
Gemischter Salat Französische, italienische oder Balsamico Sauce	12.00
Gratinierter Ziegenkäse mit Nussbrot Grilliertes Gemüse	16.00
Carpaccio vom Heublumenrohschinken Sbrinz, Feigensauce	18.00
Gebratene Rinderzunge Linsensalat, Rettichschaum	18.00

Warme Vorspeisen

Schwyzer Chäs-Suppe	12.00
Klare Ochschwanzsuppe Rigiei	14.00
Vierwaldstättersee Fisch gebacken Tartarsauce Mit Salat oder Salzkartoffeln	16.00
Geschmortes Kalbskopfbäggli Wirsing, Lauchgemüse	24.00
Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Ravioli Basilikumsauce, Pinienkerne	22.00/32.00

Hauptgänge

Maispouletbrust gefüllt mit Kräutercreme	36.00
Kalbshaxe 250g Croûtons, Pilze	38.00
Kalbs-Kräuterschnitzel paniert	39.00
Knuspriger Spanferkelrücken	39.00
Zentralschweizer Rindsfilet Portweinschalotten, Hausbutter	49.00
Chateaubriand mit Cognac flambiert ab 2 Personen Sauce Béarnaise	56.00 p.P

Fleischhauptgänge werden mit saisonalem Gemüse sowie Röstli, Gratin, Kartoffelwedges oder hausgemachten Nudeln serviert.

Fisch

Vom Huusfischer Martin Zimmermann aus Vitznau	je nach Fang
Saiblingfilet gebraten Lauch-Orangengemüse	39.00

Fischgerichte werden mit Reis oder Salzkartoffeln serviert.

Vegetarisch

Nudel-Gemüseauflauf Cantadou, Pesto	24.00
Auberginenpiccata auf Tomatengemüse Basilikum, Balsamico	29.00

Dessert

Eiskaffee «Engel» (Vanilleglace, Espresso und Kirsch)	12.00
Zitronensorbet mit Wodka	12.00
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	12.00
Brönnti Creme	12.00
Mandelcrêpe mit Saisonfrüchten	12.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen Vanilleglace (Wartezeit ca. 15–20 Minuten)	14.00
Hausgemachtes Soufflees Grandmanier Glace	14.00
Käse aus der Region Feigensenf und Nüsse	18.00
Kugel Glace: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer	
Kugel Sorbet: Blutorange, Zwetschgen, Zitronen	
	Kugel: 3.50 Rahm: 1.50