

VORSPEISEN

- Rosenblüten-Frischkäse-Terrine** 19.00
dazu Kressesalat mit Apfel-Brunoise an Himbeerdressing
- Karamellisierte Black Tigers** 21.00
auf Melonen-Carpaccio mit Feta und Basilikum-Spinat-Salat
an Limetten-Honig-Dressing
- Rosa gebratenes Roastbeef** 24.00
kalt aufgeschnitten serviert mit Tatarsauce, roten Zwiebeln,
Kapernäpfeln und Kräutersalat an Senf-Thymian-Vinaigrette

SALATE

- Sommersalat** 16.00
Rucola und Spinat an Limetten-Honig-Dressing
mit Einsiedler Bsetzistein, Rohschinken-Rosen und Melone
- Bunter Blattsalat** mit Sprossen und Kernen 10.00
- Gemischter Salat** «Schöne Gärtnerin» 14.00
farbenfroh und reich garniert mit Dressing nach Wahl

SUPPEN

- Zucchetti-Vanillecreme-Suppe** 14.00
mit Rosen-Espuma
- Erdbeer-Gazpacho** 14.00
Tomaten-Peperoni-Kaltschale mit Erdbeerwürfeli und Basilikum

VEGETARISCH

- Gnocchi Verdure** 33.00
serviert mit grünen Bohnen, Pfirsich und Mandeln
an einer sämigen Pommery-Senfrahmsauce
- Zitronen-Ricotta-Ravioli** 35.00
auf einem Gemüsebeet an sämiger Noilly-Prat-Sauce
dazu Spinatsalat, confierte Tomaten und Einsiedler Bsetzistein

FISCH



- Gebratenes Hechtfilet von der Fischerei Hiestand Freienbach** 46.00
auf einem Gemüse-Julienne-Beet
an einer sämigen Noilly Prat Sauce
und Zitronen-Ricotta-Ravioli



PARTNER

Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische
Produkte und Angebote aus der Region,
die für Qualität und Nachhaltigkeit
stehen.

aechtschwyz.ch

IM NAMEN DER ROSE

Surf and Turf 56.00

Rindsfilet Tournedos rosa gebraten mit Kräuterbutter
in Begleitung eines grillierten Garnelenschwanzes (VNM)
Ratatouille und Trüffel frites

Rosa gebratene Alpstein Appenzeller Entenbrust 52.00

an einer Pommery-Senf-Sauce
auf grünen Bohnen, Pfirsich und Mandeln
dazu in Butter geschwenkte Gnocchi

Gebratenes Schweinsfilet im Wirz-Gemüsewickel 42.00

auf einer rosa Pfeffer-Rahmsauce
dazu sämiges Weissweinsrisotto



Truten-Schenkelragout von der Metzgerei Reichmuth Schwyz 39.00

leicht geschmort an einer Limetten-Kokosnusssauce
mit Kurkuma-Reis, Pak Choi und Gurke

Beef Tatar 70 g 25.00

gehacktes, rohes Rindfleisch

140 g 37.00

nach Ihrem Gusto gewürzt und mit Cognac verfeinert
mild – pikant – scharf

dazu servieren wir Ihnen getoastetes Hausbrot oder Toast

VOM GRILL

Rindsfilet (200 g) 56.00

Schweinsrückensteak (200 g) 38.00

Kalbsschnitzel (180 g) 46.00

Lammrücken NZL (200g) 42.00

Black Tiger Riesencrevetten VNM (200 g) 40.00

Die Grilladen servieren wir mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl.

Saucen oder Kräuterbutter:

- Kräuterbutter
- Zitronenbutter
- Pilzrahmsauce
- rosa Pfeffersauce

Beilagen:

- Pommes frites
- Rosmarinrisotto
- Gnocchi
- Trüffel frites
- Gemischter Salat

DESSERT

Für süsse Verführungen ist die Dessertkarte zuständig.