

SPEISEN

SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat Französische, italienische oder Balsamico Sauce	8.–
Gemischter Salat Französische, italienische oder Balsamico Sauce	12.–
Gratinierter Ziegenkäse mit Nussbrot Grill-Gemüse	18.–
Rinds-Carpaccio vom SQ-Beef Sbrinz-Späne, Rucola	20.–
Hausgebeizter Lachsrücken Randenschaum Fenchel-Orangensalat	20.–

WARME VORSPEISEN

Schwyzer Chäs-Suppe	12.–
Klare Ochschwanzsuppe Rigi-Ei	14.–
Vierwaldstättersee Fisch gebacken mit mariniertem Gemüse	18.–
Geschmortes Kalbskopfbäggli warmer Linsensalat, Merrettich	24.–

VOM HIMALAYASALZ-STEIN

Rindsfilet «Huusbutter»	52.–
Rindsfilet Surf & Turf	56.–
Kalbssteak Schalotten-Confit	46.–
Lachssteak Teriyaki-Sesam	42.–

HAUPTGÄNGE

Maispouletbrust Sûpreme gefüllt mit Frischkäse	36.–
Chef's geschmorte Kalbshaxe Croûtons, Pilze	42.–
Wienerschnitzel vom Kalb	39.–
Chateaubriand mit Cognac flambiert ab 2 Personen Sauce Béarnaise	58.– p.P.

Fleischhauptgänge und Gerichte vom Himalayasalz-Stein werden mit saisonalem Gemüse – Grillgemüse sowie Rösti, Gratin, Pommes Frites, Risotto oder Breitbandnudeln serviert.

FISCH

Vom Huusfischer Martin Zimmermann aus Vitznau je nach Fang
Cherry-Tomaten-Zwiebeln

Saiblingfilet gebraten	39.–
Kräuter-Schnittlauchsauce	

Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse – Grillgemüse sowie Reis oder Salzkartoffeln serviert.

VEGETARISCH

Auberginenpiccata auf Tomatenragout	29.–
Basilikumpesto, Balsamicokaviar	

Pilz-Risotto mit gehobeltem Sbrinz	24.–
Tempuragemüse	

«Huusgmachti» Gnocchipfanne	26.–
Frischkäse, Spinat	

Himmlischer
Genuss

engel

KINDERKARTE

Nudeln	12.–
Tomatensauce	
<hr/>	
Chicken-Nuggets	14.–
Pommes Frites	
<hr/>	
Fischknusperli Tartarsauce	18.–
Salzkartoffeln	
<hr/>	
Paniertes Kalbs-Schnitzel	18.–
Pommes Frites	
<hr/>	
Kalbs-Rahmschnitzel	18.–
Nudeln	
<hr/>	

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST

DESSERT

Eiskaffee «Engel» Vanilleglace, Espresso und Kirsch	12.–
Zitronensorbet mit Wodka	12.–
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	12.–
Brönnti Crème mit Mandeln	12.–
Mandelcrêpe mit Saisonfrüchten	14.–
Hausgemachter Schokoladenkuchen Vanilleglace (Wartezeit ca. 15 – 20 Minuten)	14.–
Hausgemachtes Soufflés Grandmanier Glace	14.–
Käse aus der Region Feigensenf und Nüsse	18.–
Glace: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erbeer	je Kugel 3.50
Sorbet: Blutorange, Zwetschgen, Zitrone	je Kugel 3.50
Rahmzuschlag	1.50