



# Cordon-bleu Wochen

01. März – 28. April 2019

Montag – Dienstag

Geschlossen

Mittwoch – Samstag

11:30-13:30 und 17:30-21:30

Sonn- und Feiertage

11:30-13:30 und 17:30-20:30

## Kalte Vorspeisen

<b>Nüsslisalat</b> mit Knoblauchsauce und gehacktem Ei	Fr. 11.50
<b>Chef Salat</b> Blattsalatbukett mit Schinkenstreifen, gehacktem Ei, Alpkäsewürfel an einer hausgemachter Balsamico Vinaigrette	Fr. 13.50
<b>Salat aus lauwarmen grünen Spargeln</b> mit Baumnüssen, Rucola und Alpkäse vom Sahli-Alp dazu Balsamico Vinaigrette	Fr. 15.50

## Suppen

<b>Hausgemachte grüne Spargelcreme</b> mit Spargelragout zusätzlich mit einer gebratenen Riesencrevette	Fr. 9.50 Fr. 11.50
<b>Bananen Currysuppe mit Kokos</b> mit Bananen Chips	Fr. 9.50

## Warme Vorspeisen

<b>Forellenfilet vom Sattel</b> pochiert auf Gemüsestreifen Kräutersauce und Wildreis	Fr. 16.50
<b>Grünes Spargelragout mit Frischkäsekräutersauce</b> in einem Blätterteigpastetli dazu Haselnusskartoffeln	Fr. 16.50

## vom Schweizer Schwein

<b>Original Schweinscordon-bleu (CH) **</b> Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr. 33.00
<b>Riesenschweinscordon-bleu XL ca. 400 - 450 gr. (CH) **</b> Trockenreis mit Gemüse	Fr. 46.50
<b>Riesenschweinscordon-bleu XXL ca. 750 - 800 gr. (CH) **</b> Trockenreis Gemüse	Fr. 55.00
<b>Schweinscordon-bleu mit Gorgonzola (CH) **</b> Fettuccine Mischsalat	Fr. 33.50
<b>Schweinscordon-bleu mit gebratenem Speck und Raclettekäse (CH)</b> Trockenreis Gemüse	Fr. 35.50
<b>Schweinscordon-bleu mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella (CH) **</b> Nudeln Mischsalat	Fr. 34.50
<b>Schweinscordon-bleu mit scharfer Salami und Appenzellerkäse (CH)</b> Nudeln Gemüse	Fr. 35.00

inkl. MWST

## vom Schweizer Schwein

<b>Schweinscordon-bleu mit Ananas und Raclettekäse (CH) **</b>	Fr. 34.50
Trockenreis Mischsalat	
<b>Schweinscordon-bleu nach Italienischer Art (CH)</b>	Fr. 35.50
mit Rohschinken, rotem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan, Knoblauch und Mozzarella Neue Bratkartoffeln Gemüse	
<b>Schweinscordon-bleu gefüllt mit Chili Raclettekäse und Chili (Scharf) (CH) **</b>	Fr. 35.50
Fettuccine Gemischter Salat	
<b>Wildschwein Cordon-bleu (F)</b>	Fr. 42.00
Gefüllt mit Wildschweinrohschinken und Taleggio Käse Neue Bratkartoffeln Gemischter Salat	

## vom Schweizer Kalb

<b>Original Kalbscordon-bleu (CH) **</b>	Fr. 44.50
Butternudeln Gemüse garnitur	
<b>Kalbscordon-bleu mit Pfeffer Raclettekäse im Pfeffermantel (CH) ** (sehr scharf) Neue Bratkartoffeln</b>	Fr. 45.00
Gemüse vom Markt	
<b>Kalbscordon-bleu mit Spinat und Käse (CH) **</b>	Fr. 45.00
Kroketten Gemischter Salat	
<b>Kalbscordon-bleu mit grünen Spargeln gefüllt (CH) **</b>	Fr. 45.00
Nudeln Grüner Salat	
<b>Kalbscordon-bleu mit Knoblauch Raclettekäse (extrastark) (CH) **</b>	Fr. 46.00
Fettuccine Gemüse garnitur	
<b>Kalbscordon-bleu mit Rohschinken, Tomaten und Raclettekäse (CH)</b>	Fr. 46.00
Pommes-frites Grüner Salat	
<b>Kalbscordon-bleu gefüllt mit Coppa und Mozzarella (CH)</b>	Fr. 45.50
Fettuccine Saisonsalat mit italienischer Sauce	
<b>Kalbscordon-bleu gefüllt mit Coppa und Wildspitzkäse (CH)</b>	Fr. 46.00
Pommes-frites Gemüse	
<b>Kalbscordon-bleu gefüllt mit Schwyzer Trockenfleisch (CH) und Trüffel Raclettekäse</b>	Fr. 49.00
Fettuccine Gemüse	

## vom Schweizer Geflügel

- Original Poulet Cordon-bleu mit Schinken und Käse (CH) \*\*** Fr. 31.00  
Pommes-frites  
Saisonsalat
- Pouletbrüstli gefüllt mit Schinken, Mango-Chutney und Bananen (CH) \*\*** Fr.32.00  
im Kokosmantel auf Currysauce mit Trockenreis  
Gemischter Blattsalat
- Poulet Cordon-bleu Provencale (CH) \*\*** Fr. 32.50  
gefüllt mit Schinken, Käse, Tomatensauce und Basilikum  
Trockenreis  
Grüner Salat
- Poulet Cordon-bleu gefüllt mit hausgemachter (CH) \*\*** Fr. 32.50  
**Bärlauch Pesto und Käse**  
Fettuccine  
Grüner Salat mit Balsamico Vinaigrette
- Poulet Cordon-bleu gefüllt mit Schweinslandrauchschinken (CH)** Fr. 32.50  
**und Sitllis Alpkäse**  
Pommes-frites  
Gemüse

## Spezielles

- Cordon-bleu Spiess (CH) \*\*** Fr. 49.50  
Drei Kalbsschnitzel mit Schinken und Emmentaler, Rohschinken mit Raclettekäse und Coppa mit Knoblauchraclettekäse gefüllt  
flambiert mit Whisky  
Pommes-frites  
Gemüse garnitur
- Lachs Cordon-bleu gefüllt mit Meerrettichkäse dazu Safransauce (NR)** Fr. 37.00  
Neue Bratkartoffeln  
auf Blattspinat
- Forellen Cordon-bleu (vom Sattel) gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Kräutersauce (pochiert)** Fr. 39.00  
auf Fenchelgemüse nach Art des Chefs  
Frühlingsbratkartoffeln
- Lamm Cordon-bleu mit Steinerberger – Knoblauchkäse gefüllt (NZL)** Fr. 45.50  
dazu Knoblauchjus  
Neue Bratkartoffeln  
Gemüse
- Vegi Cordon-bleu (Gnocchi Romaine) gefüllt mit Kräuterfrischkäse** Fr. 30.50  
gebraten auf rassisger Tomatensauce  
mit Gemüse garnitur

**\*\*Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Trutenschinken füllen. Plus 0.50 CHF**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.  
Sonja und Mauro Lustenberger und Mitarbeiter

inkl. MWST

## Hausgemachte Desserts

Weisses Tobleronemousse mit Blutorangensorbet	Fr.	11.50
Exotischer Nougat Traum mit Felchlin Nougat Bananenmousse und Mango/Passionsfrucht Sauce	Fr.	10.50
Hausgemachtes Aprikosen Rahm gefrorenes und Aprikosensorbet mit Vieil Abricot vom Fassbind	Fr.	11.50
Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch		
Ganze Portion	Fr.	11.50/10.00
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	12.00
Frühlingsdessertteller „von allem ein bisschen“ ***	Fr.	18.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	11.50
Original Muotathaler Rahmkirsch Torte vom Schelbert	Fr.	7.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	7.00

\*\*\* Dieses Dessert steht Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

## Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffeeeglace		
Joghurt Glace		
Blutorangensorbet		
Aprikosensorbet		
Brombeerensorbet		
Mangosorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 3.90

## Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Region, schön ausgarniert	Fr.	14.50
Drei verschiedene Blauschimmelkäse mit regionalem Honig und Nüssen ausgarniert	Fr.	14.50
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2015	Fr.	13.50

## Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 4 verschiedenen Sorten

200 Gramm Fr. 8.00

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Abricot, Cerise, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 9.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.80

7 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Honig Chrüter, Framboise, Poire, Pomme, Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzel pro 100 Gramm Fr. 9.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste.

**Neu!** Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 19.00

von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler / „Cheslärä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“.

## Süssweine

Monbazillac AOC 2005 3.75 dl Fr. 43.00  
Château La Gironie

Sherry Pedro Ximenez 2cl Fr. 4.50

Boegas M. Gil Luque, Jerez de la Frontera 4cl Fr. 8.00

## Schaumweine

Amigne demi-sec Bec de Fin Bec 1dl Fr. 8.50  
Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Heida brut Bec de Fin Bec 1 dl Fr. 8.50  
Yvo Mathier, Cave Fin Bec

## Zigarren

In unserer Zigarren-Karte finden Sie eine grosse Auswahl an auserlesenen Zigarren. Damit Sie diese auch in angemessenem Rahmen und dem richtigen Ambiente geniessen können, steht Ihnen unser Spirituosen- und Weinkeller während den Öffnungszeiten des Restaurants für den Genuss zur Verfügung. Nehmen Sie Ihre Freunde mit zu Ihrer Rauchpause und lassen Sie sich Ihre Zigarre bei einem Aperitif, einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Schlummertrunk schmecken; Sie werden die spezielle Atmosphäre und die geschmackvoll eingerichteten Räume schätzen. Mit oder ohne Zigarre – ein Blick in unser neues Herzstück lohnt sich auf jeden Fall.