



## kalte Vorspeisen

Blattsalat	7.50
gemischten Salat	9.50
Haussalat (Blattsalat, Peperoni, Käse, lauwarmer Speck, Croûtons)	14.50
Blattsalat mit Enzener Bioschafskäse	19.50
Apfelstücken, Baumnüsse und Muotathler Urwaldschinken	
Blattsalat mit Ei und Speck	14.50



## Suppen

Kleine Tagessuppe	5.50
Leutschner Weisswein-Schaumsuppe	8.50
Thaicurrysuppe mit einer Crevette	12.50



## Desserts

Apfelchüchli mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Espressogelato mit Rahm	9.50
Meringue mit Rahm	7.50
Meringue mit Vanilleglace und Rahm	10.50
Coupe Dänemark	9.50
Frühtecoupe	10.50
Nostalgie	11.50
frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Schoggikuchen	5.00
Wähen: Aprikosen, Zwetschgen oder Linzertorte	4.50
Rahmzuschlag	1.50
1 Kugel Vanille Glace oder Zimt	3.50



## warme Speisen

### Kalb

Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce	34.00
Kalbsschnitzel paniert	33.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	33.00
Kalbscordonbleu	36.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	36.00

### Rind

Rindsfilet mit Kräuterbutter	42.50
Rindsstroganoff	37.50

### Lamm

Muotathaler Lammleber	28.50
-----------------------	-------

Beilagen: Spätzli und Pommes inbegriffen

Rösti (Zuschlag)	2.00
Portion Gemüse klein	5.50



### Fondue (auf Vorbestellung)

Fondue Chinoise	45.50
-----------------	-------

250g Fleisch gemischt, Rind, Schwein, Poulet  
8 hausgemachte Saucen wie z.B. Knoblauch, Curry, Pfeffer,  
Senf, Hot`n`spicy, Tatar, Kräuter, Cocktail  
Beilagen: Pommes Frites, Butterreis

Käsefondue à la Stooshüttä mit Ananas, Brot und Kartoffeln	27.50
---	-------

alles CH-Fleisch