



Montag

Blumenkohl-Kichererbsen-Curry ^{v/g} 20.00
mit gebratenem Reis, Erbsen und Ei

Saucisson Schwyzois ^g 23.00
auf Rahmlauch, dazu Salzkartoffeln und krosser Speck

Dienstag

Äplermagronen ^v 20.00
mit Schwyzer Alpkäse, Apfelmus und Röstzwiebeln

Spaghetti Carbonara 23.00
Spaghetti mit Speckrahmsauce und Eigelb, dazu Gemüse

Mittwoch

Chilli con Quorn ^{v/g} 20.00
Quorn im mexikanischen Bohneneintopf, dazu Trockenreis, Crème fraîche und Limette

Gegrillte Pouletbrust ^g 23.00
auf Spinat, dazu Kartoffelgratin und Safransauce

Donnerstag

Pinsa Pomodoro Burrata ^v 20.00
Pinsa mit Tomaten, Burrata, Rucola und Olivenöl

Schwyz Truten-Curry ^g 23.00
mit Basmatireis und gebratenem Gemüse

Freitag

Tofu Bowl ^{v/g} 20.00
Poké Bowl mit Sushi Reis, geräuchertem Tofu, Karotten, Gurken und Radieschen

Tessinerbraten ^g 23.00
mit cremiger Bramata und Dörrpflaumensauce

Wochenempfehlung

Überbackenes Neuseeland-Lamm 30.00
mit Kräuterbutter, dazu knusprige Arancini und Rata-touille

Business-Lunch

Vorspeise und Hauptgang 38.00

Norwegischer Rauchlachs
mit Meerrettichschaum und Toast

Gefüllter Schwyzer Truten ^g
mit Kürbis gefüllt, im Wirsingmantel, auf Spargelri-sotto

Klassiker

Grosser Frühlingssalat ^{g/v} 25.00
bunter Blattsalat mit Junglauch, eingelegtem Rhabar-ber, grünen Spargeln und Belper Knolle

Salatbowle mit Pouletbrust-Nuggets 25.00
dazu hausgemachte Cocktailsauce

MythenForum-Bratwurst (Metzg Reichmuth) ^g 24.00
mit Zwiebelsauce und Rösti

Rindstatar klein (120g) / gross (180g) 32.00 / 36.00
mit hausgemachten schwarzen Nüssen,
Balsamico-Zwiebeln, Butter und Toast

Schweins-Cordon bleu 36.00
mit Rauchschenken und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Gemüse

*(v) vegetarisch | (vv) vegan | (g) glutenarm möglich
Die Menüs werden mit Suppe oder Salat serviert. Wir verwen-
den, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch, Fisch & Back-
waren. Erkundige dich bei Fragen bei unseren Mitarbeitern.
Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.*

Mittagsmenü