

Haupt- gänge

Vegetarisch & vegan

Moscato-Aquarello-Risotto ^{v/vw/g} 30.00
schwarzer Winterrüffel, Traubenkompott

Vegi-Capuns im Gusseisenpfännchen ^v 28.00
in Rahm-Gemüsebouillon, mit Bergkäse überbacken,
Schmelzzwiebeln

Klassiker

Rindstatar MythenForum 120g/190g ^g 32.00/36.00
hausgemachte schwarze Nüsse, Balsamico-
Zwiebeln, Butter, Toast

«Falsche Schnecken» ½ Dtzd./1 Dtzd. ^g 32.00/42.00
knochengereifte Rindsentrecôte-Würfel mit
Kräuterbutter überbacken, Pommes frites

Kalbsleberli in Butter & Zwiebeln gebraten ^{g*} 36.00
Kartoffelrösti, Gemüse

MythenForum-Bratwurst (Reichmuth Metzg) ^{g*} 24.00
Zwiebelsauce, Kartoffelrösti

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

Winterzeit

Jodler Rösti ^g 28.00
Butterrösti, gebratener Käseschüblig, Röstzwiebeln,
Spiegelei, krosser Speck

Rahmschnitzel vom Schwein 30.00
Cognac-Champignonrahmsauce, Gemüse,
Safrantagliatelle

Kalbssteak «Züri» 48.00
Kalbssteak, Kalbsmilke in Pankomantel, Cognac-
Champignonrahmsauce, Butterrösti

Geschmorte Alpstein-Ente ^g 36.00
Entenschenkel, Grand-Manierjus, Laugen-
Serviettenknödel, Rotkraut

Schwyzer Truten «Thanksgiving» 38.00
Truten-Involtini im Wirzmantel mit Kürbis-Füllung,
Aquarello-Risotto, Grand Marnier-Jus

Cataplane «Talkessel» ^g 44.00
Gebratener Atlantik Seeteufel in tomatiertem Safran-
Weissweinsud, geschmorter Kabis, Randen-
Kartoffeln, Chorizo-Knusper

^v vegetarisch ^{vw} vegan ^g Glutenarm möglich * ächt Schwyz

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.



Wir verwenden Schweizer Fleisch, Fisch & Backwaren.
Erkundige dich bei Fragen bei unserem Personal.

Hauptgänge