

Frühstück

Standard - Z`morge

Ein heisses Getränk (Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi)

Brot und Butter, zwei verschiedene Konfitüren und Honig **Fr. 12.00**

Zusätzliche Angebote dazu:

Joghurt (nature oder fruchtig) **Fr. 2.50**

1 Portion Rigi Alpkäse **Fr. 4.50**

1 Gipfeli **Fr. 1.80**

1 gekochtes Bio-Ei **Fr. 2.50**

1 Bio-Spiegelei **Fr. 3.50**

1 Glas Orangensaft (2dl) **Fr. 4.00**

Birchermüesli **Fr. 4.50**

(Demeter-Flockenmischung, Naturjoghurt und Obst nach Saison)

Salatkarte

Menu – Salat (ausschliesslich zu Hauptspeisen) **Fr. 6.50**

Blattsalat **Fr. 7.50**

Gemischter Salat **Fr. 9.00**

Bunter Saisonsalat **Fr. 16.50**

Grosser, gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen und Nüssen, garniert mit einem Bio-Ei

Sommer – Salat (nur während der Tomatensaison) **Fr. 15.00**
Tomaten, Gurken, Feta, Oliven

Blattsalat „Gaisse-Peter“ **Fr. 17.50**

Blattsalat, warmer Rigi-Ziegenkäse auf Brot mit Honig, Zitronenpfeffer und Nüssen

Äplersalat **Fr. 17.50**

Rigi Alp-Hobelkäse auf Blattsalat

Wir servieren unsere Bio-Salate an feinem Hausdressing (laktosefrei).



Hauptspeisen

Tagesmenu mit Bio-Poulet inkl. Suppe oder Salat ab Fr. 25.00

Tagesmenu vegetarisch inkl. Suppe oder Salat ab Fr. 21.00

Fisch aus Schweizer Gewässern (auf Nachfrage) Fr. 27.50
Fischfilet gebraten mit wechselnden saisonalen Beilagen

Röschti - Variationen aus Bio-Kartoffeln

- mit zwei **Bio-Spiegeleiern** Fr. 19.50
- mit **Rigi Alpkäse** überbacken und **Saisongemüse** Fr. 21.50
- **reichhaltig** mit **Rigi Alpkäse** überbacken,
zwei Spiegeleier und **Saisongemüse** Fr. 24.50
- **Walliser Röschti** (nur während Tomatensaison) Fr. 21.50
- **mit Bio-Poulet** Fr. 27.50
serviert mit einem kleinen Salat

Gschwellti aus Bio-Kartoffeln (auf Nachfrage) Fr. 25.00
mit Salat, Käse, Butter und Surprise – Zutaten

Hausgemachte Äplermagronen mit Apfelmus Fr. 18.00

Bio-Ravioli handgemacht - mit saisonaler Füllung Fr. 19.50
(Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot)

Bio-Cannelloni handgemacht (auf Nachfrage) Fr. 22.50
gefüllt mit Blattspinat, Ricotta, Parmesan und Knoblauch - an Tomatensauce

Während der Wintersaison

Raclette (ab 2 Personen) pro Person Fr. 25.00
Pro Person 250gr Rigi Alpkäse, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskolben

Fondue (ab 2 Personen)
Rigi Alpkäse-Fondue aus Rohmilchkäse und sehr würzig pro Pers. Fr. 25.00

Bio-Haus-Fondue aus Goldau (Vogel`s Chäs-Chäller) pro Pers. Fr. 29.00
Pro Person 250gr. Käse und Brot (auf Wunsch auch Kartoffeln p.P. + Fr. 3.00)

Tagesmenu, Röschti und Äpler sind als kleinere Portion Fr. 1.- billiger.



Desserts

Crêpe mit Apfelmus, Zimt und Zucker	11.50
Hausgemachte Kuchen (Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot) mit Schlagrahm	5.50 6.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit warmer Bio-Schoggi und Schlagrahm	11.70
Meringues mit Glacé Erdbeer- und Vanille-Glacé mit Meringues und Schlagrahm	11.70
Meringue mit Schlagrahm	8.00
Zitronensorbet mit Vodka	12.90
Coupe Bananensplit Vanilleglacé, Banane, Bio-Schoggi, Mandelsplitter und Schlagrahm	12.90
Eiskaffee „classic“ Moccaglacé im Eisbecher mit Schlagrahm	9.50
Coupe Wiener Cafe Vanilleglacé mit Bio-Kaffee und Schlagrahm	11.50
Glacé nach Wahl Vanille, Schoggi, Mocca, Haselnuss, Joghurt-Heidelbeer	
Sorbet: Himbeer, Erdbeer, Mango, Zitrone, Rhabarber (saisonal)	1 Kugel 4.00
	ab 2 Kugeln je 3.50
Portion Schlagrahm	1.00
Frappé Mit allen Glacésorten möglich	8.00
Cornet Erdbeer, Vanille, Mocca, Schoggi	4.50

Wir servieren Ihnen feine Buurehofglacé vom Gantlihof von Familie Kenel in Arth.