

Sommerkarte

Aperos

Cüpli	Fr. 12.00
Prosecco	Fr. 8.50
Moscato spumante	Fr. 5.50
Gletscherwasser	Fr. 6.50

Alkoholfreie Aperos

Sanbitter	Fr. 5.00
Ginger Ale	Fr. 4.80



Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Insalata Tri Colore, Tomaten, Mozzarella & Avocado Grosse Portion	Fr. 12.50 Fr. 26.50
Sommersalat mit Oliven, Tomaten, Fetakäse, Rauchlachs Gurken & Avocado an Zitronen-Vinaigrette	Fr. 18.50
Knackiger Blattsalat mit gebratenen Eglifilets, Speck & Champignons	Fr. 26.00

Salat Bowle mit knackigem Gemüse und :

Pouletbruststreifen	Fr. 18.50
Knoblauch - Riesencrevetten	Fr. 24.50

Vorspeisen

Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Ruccola und Avocado	Fr. 15.50
Crevetten-Avocadococktail mit Zitrusfrüchten im Salatbeet an Zitronen-Vinaigrette	Fr. 15.50
Kleine Portion Fischknusperli im Körbli mit Tartarsauce	Fr. 15.50
Vitello Tonnato, zartes Kalbfleisch hauch dünn geschnitten mit Thunfischsauce oder Tomaten Tonnato (Fleischlos)	Fr. 14.50 Fr. 12.50

Tartar

Rindstartar mild, medium oder feurig	Fr. 17.50
Rindstartar mit Curry	Fr. 18.50
Rindstartar mit Trüffelöl	Fr. 22.00

Hauptgangportionen plus Fr. 11.00

Vom Suppenkaspar

Minestrone mit Basilikumpesto	Fr. 9.50
Curryschaumsuppe mit Rosa Pfeffer	Fr. 9.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Ruccola auch kalt erhältlich als Vichysoisse	Fr. 9.50

Pasta und Risotto

Tomaten & Mozzarellaravioli an Basilikumbutter mit Parmesan & Ruccola überbacken Grosse Portion	Fr. 14.50 Fr. 25.50
Tagliatelle an leichter Safran - Estragonsauce mit gebratenen Riesencrevetten & Blattspinat Grosse Portion	Fr. 17.50 Fr. 29.50
Spaghetti mit Pouletbruststreifen, Basilikumpesto, Peperoncini, Ruccola & Cherry-Tomaten	Fr. 25.50
Randen-Ricottagnocchi an Kräuterrahmsauce mit Rauchlachsstreifen & Broccoliröschen	Fr. 24.50

Fitnesssteller

mit Kalbsschnitzel an Kräuterbutter	Fr. 33.50
mit Fischknusperli und Tartarsauce	Fr. 24.50
mit Pouletbrust an Kräuterbutter	Fr. 22.50

Fischers Fritz fischt für Sie

"Fischkarussell Morgarten" gebackene Eglifilet, gebratenes Zanderfilet und pochiertes Forellenfilet an Kräuterschaumsauce mit Camarguereis und buntes Marktgemüse	Fr. 36.50
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce Salzkartoffeln & Blattspinat	Fr. 34.50
Gebratene Zanderfilets auf Minestronegemüse mit Petersilienkartoffeln	Fr. 29.50
Fischknusperli im Körbli mit Tartarsauce	Fr. 22.50
Pochierte Forellenfilets an Weisswein-Basilikumsauce mit rotem Wildreis und Gemüsebouquet	Fr. 29.50

Pfanntastische Gerichte

Knusprig gebratene Maispoulardenbrust an Basilikumjus mit Lauch - Safranrisotto & Broccoli	Fr. 28.50
"Steak Sandwich" zartes Rindsentrecote(180g) auf Knoblauchbrot mit gebackenen Zwiebelringen, Pommes frites und Salatgarnitur	Fr. 33.00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet " Provençale" an Balsamicojus mit Dörrtomaten - Ruccolarisotto und Bohnen	Fr. 33.50
Grilliertes Kalbshohrücken Steak (180g) an Morchelbutter mit Tagliatelle & Bohnen	Fr. 35.00
Wiener- Schnitzel mit Pommes frites und Kräuterrüebli	Fr. 35.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Tagliatelle, Broccoli und Blumenkohl	Fr. 33.50
"Letziturmschnitzel" mit Pommes frites	Fr. 25.50

Cordon-bleu-Festival

Riesen-Schweins-Cordon bleu (400gr.)	Fr. 36.50
Schweins-Cordon bleu	Fr. 28.50
Schweins-Cordon bleu mit Rohschinken und Gorgonzola	Fr. 29.50
NEU Schweins-Cordon bleu "Mediterrane" mit Rohschinken, Käse, Oliven, Artischocken & Dörrotomaten	Fr. 29.50
Poulet-Cordon bleu mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	Fr. 27.50

**dazu servieren wir Ihnen
Kräuterrüebli und Pommes frites!**

Fondue Chinoise

"ab 2 Personen"

mit Knoblauch-, Cocktail, Curry und Tartarsauce sowie hausgemachtes Essiggemüse

dazu servieren wir Ihnen Ihre Beilage nach Wahl

Butterreis oder Pommes frites

je 130gr. Rindfleisch pro Person

à Fr. **20.10 pro Person**

Zuschlag pro 100gr Fleisch à Fr. 15.00

Zuschlag pro zusätzliche Beilage à Fr. 5.00

Fleischdeklaration:

Schweinefleisch CH/FL

Rindfleisch CH/ARG

Kalbfleisch CH

Lammfleisch Aus/CH

Pouletfleisch FR/CH/Ungarn

Alle Verkaufspreise verstehen sich inkl. 7,6% MwSt. / Euro nach Tageskurs

Morgarten's

Monatsträumli

"ab 2 Personen"

Menu

**Sommersalat mit Oliven, Tomaten, Fetakäse, Rauchlachs
Gurken & Avocado**

*

Minestrone mit Basilikumpesto

*

**Pochierte Forellenfilets an Safran-Estragonsauce
mit rotem Wildreis**

*

**Lammrückenfilet " Provençale" an Balsamicojus
Dörrtomaten-Ruccolarisotto und Broccoli**

*

**Cappuccino-Mascarpone mousse
mit Mandel Biscotti**

à Fr. 72.00 pro Person