

SALATE

SALADS

Knackiges Blattsalatbouquet

Assorted Tossed Leaf Salad

Reichhaltig aus garniert mit Gurken, Tomaten, zweifarbigen Karottenstreifen, Radieschen und Chicorée, serviert mit Salatsauce nach Wahl: Hausdressing (French) oder Aceto Balsamico Dressing.

Sumptuous blend of garden fresh lettuce, cucumber, tomato, two coloured carrots, radish and chicory.

Served with your choice of dressing: House dressing (French) or Balsamic dressing.

Starter 11
Main Course 19

Caesar Salat

Caesar Salad

Lattichsalat an klassischem Caesar Dressing mit geriebenem Grana Padano Parmesan, Zitrone und Brotcroutons.

Romaine lettuce and its own classic Caesar dressing with grated Grana Padano parmesan, lemon and bread croutons.

Starter 14
Main Course 22

...mit gebratener Pouletbrust

...with tender sauteed chicken breast

Main Course +6

...mit kurzgebratenen Rindsfiletstreifen

...with beef tenderloin strips

Main Course +13

...mit sautierten Black Tiger Crevetten

...with sautéed Black Tiger prawns

Main Course +10

Nüsslisalat

Lambs leaf salad

Nüsslisalat an Hausdressing, Bio Freilandei, Appenzeller Kräuterspeck und Croutons.

Lambs leaf salad tossed with house dressing, organic free range egg, herbed bacon and croutons.

Starter 14
Main Course 26

Wellness Salat

Wellness Salad

eine gesunde Mischung, handwarm serviert, bestehend aus Avocado, gehobeltem Fenchel und knusprigen Tortillas. Serviert auf rosa Grapefruit mit Joghurt und begleitet von Sesam - Chiliöl.

Warm salad, well proportioned and healthy. Consisting of sliced avocado, shaved fennel and crispy tortillas. Served on a bed of pink grapefruit and Swiss yoghurt enhanced with sesame - chilli oil.

Starter 14
Main Course 26

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT – Tip not included.

SUPPE SOUP

Butternusskürbissuppe

Butternut Squash Soup

Verfeinert mit steiermärkischem Kernenöl, Amarettibrösel und Rahmhaube.

Refined with Austrian squash seed oil, amaretti cookie crumbles and whipped cream.

Starter 13
Main Course 21

VEGETARISCH VEGETARIAN

Ravioli mit Pecorino Testun al Barolo

Ravioli with Pecorino Testun al Barolo

Ricotta Ravioli geschwenkt mit jungem Blattspinat, Vergine Olivenöl und gehobeltem, in Barolowein eingelegtem, Pecorino Käse.

Ricotta Ravioli sautéed with young spinach leaves, virgin olive oil and shaved, aged in Barolo wine, pecorino cheese.

Small Portion 21
Main Course 29

FISCH FISH

Atlantischer Kabeljau & Chorizo

Atlantic Cod & Chorizo

Kanadisches Kabeljaufilet (MSC) im Ofen mit würziger Chorizokruste überbacken.

Begleitet von Bio Venere Reis, Lauchherzen, Pistazienöl und Champagnerschaum.

Canadian – MSC label certified cod filet, oven baked with a tasty chorizo crust.

Accompanied by organic venere rice, heart of leek, pistachio oil and champagne foam.

MSC: “Marine Stewardship Council” Qualitätslabel für nachhaltigen Wildfang.

Small Portion 27
Main Course 36

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT – Tip not included.

FLEISCH

MEAT

Filet Mignon „Café de Paris” <i>Filet mignon “Café de Paris”</i> Schweizer Rindsfilet Mignon (120 Gramm), überbacken mit „Café de Paris”. Begleitet von feinen, grünen Thymianbohnen und knusprigen Pommes Allumettes. <i>Swiss beef filet mignon (4 ounces), broiled with “Café de Paris”, accompanied by thin, green beans with thyme and golden pommes allumettes.</i>	<i>Main Course</i>	39
Wienerschnitzel <i>Wiener Schnitzel</i> Simmentaler Kalbschnitzel nach Wiener Art, serviert mit Rustica Kartoffelsalat. <i>Tender Swiss veal escalopes, Vienna style, served with rustica potato salad.</i>	<i>Main Course</i>	29 38
Quesadilla „Münz“ <i>Quesadilla “Münz”</i> Knusprige Weizentortillas gefüllt mit zarten Pouletbruststreifen, Bio Hüttenkäse, Peperoni, Mango und Avocado, serviert mit Sauerrahm und würziger Tomatensalsa. <i>Crisp baked wheat tortillas, filled with tender chicken strips, organic cottage cheese, bell peppers, mango and avocado, served with sour cream and spiced tomato salsa.</i>	<i>Main Course</i>	29
Osso buco “Osteria la Guana” <i>Veal shank “Osteria la Guana”</i> Zart geschmorte Kalbshaxe, Rezept der Familie De Lusi aus Locarno. Serviert mit Zitronen – Petersilien - Gremolata und Kartoffelstampf. <i>Tender braised veal shank, according to the recipe of family De Lusi from Locarno. Served with lemon – parsley - gremolata and forked mashed potato.</i>	<i>Main Course</i>	36
Schweizer Rindstatar <i>Ground Raw Beef Tatar</i> Auf Baby Salatblättern, mit gehobeltem Parmesan und einreduziertem Aceto Balsamico. Serviert mit Brioche - Toast und leicht gesalzener Butter. <i>Ground raw beef of the highest quality, dressed on a bed of baby salad leaves, garnished with shaved parmesan and reduced Aceto Balsamico, served with brioche toast and salted butter.</i>	<i>Small Portion</i> <i>Main Course</i>	25 34

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT – Tip not included.

THAI CURRY VARIATIONEN

THAI CURRY VARIATIONS

Wir freuen uns, Ihr massgeschneidertes Curry nach Ihrer Wahl zuzubereiten:
Both Curries are prepared with pleasure according to your preference:

Rotes Thai Curry “Kaeng Phet”

Red Thai Curry “Kaeng Phet”

Wokgemüse, Bambussprossen und Limettenblätter. Begleitet von gedämpftem Reis.
Wok vegetables, bamboo sprouts. Enhanced with lime leaves and steamed rice.

Gelbes Thai Curry “Kaeng Masaman”

Yellow Thai Curry “Kaeng Masaman”

Wokgemüse, Bambussprossen, Kartoffeln, Karotten, Linsen, Tamarinde und geröstete Erdnüsschen. Begleitet von gedämpftem Reis.
Wok vegetables, bamboo sprouts, potatoes, carrots, tamarind, lentils, roasted peanuts. Accompanied by steamed rice.

...Vegetarisch <i>...Vegetarian</i>	<i>Main Course</i>	29
... mit Pouletbruststreifen <i>... with Chicken Breast Strips</i>	<i>Main Course</i>	32
... mit Black Tiger Crevetten <i>... with Black Tiger Prawns</i>	<i>Main Course</i>	34
... mit Rindsfiletstreifen <i>... with Beef Tenderloin Strips</i>	<i>Main Course</i>	38

**Wir beziehen unser Fleisch: Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz; Geflügel aus der Schweiz und Brasilien.
Fisch und Meeresfrüchte aus der Schweiz, Kanada und Thailand.**

*We select our meats: Veal, Beef and Pork from Switzerland, Poultry from Switzerland and Brasil.
Fish and Seafood from Switzerland, Canada and Thailand.*

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT – Tip not included.

DESSERT

DESSERT

- Lauwarmer Schokoladenkuchen “Münz”** 9
Warm Chocolate Cake “Münz”
Leicht gewärmt und mit einer Rahmhaube verfeinert.
Served slightly warm and refined with whipped cream.
- Hausgemachter Einsiedler Biberfladen und Chai** 9
Homemade Ginger bread from Einsiedeln and hot Chai
Feiner Biberfladen begleitet von einer Tasse wohltuendem asiatischem Chai Tee.
Gingerbread loaf accompanied by a cup of heart warming asian chai tea.
- Zitronen – Mandelkuchen & Grand Cru Truffe “Grand Marnier”** 12
Lemon - almond cake & Grand Cru Truffe with Grand Marnier
Zitronen – Mandelkuchen begleitet von einem Grand Marnier Schokoladentruffe.
Lemon - almond cake accompanied by a chocolate truffe scented with Grand Marnier.
- Marroni & Meringues** 9
Chestnut & Meringues
Marronipuree mit Willisauer Kirsch und knusprigem Meringues.
Chestnut puree with Willisauer cherry brandy and tender crispy meringues.
- Optional: mit einer Kugel Fior di Latte Glace. 4
Optional: with a scoop of Fior di Latte ice cream.

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT – Tip not included.

GELATI

GELATI

Unsere Auswahl an Giolito – Gelati <i>Our Selection of Giolito – Ice Cream</i> Fior di latte, Schokolade, Joghurt Waldfrucht, Café Bianco. <i>Fior di latte (milk), Chocolate, Yogurt with Wild Berries, White Coffee.</i>	<i>pro Kugel per Scoop</i>	4
Unsere Auswahl an Giolito – Fruchtsorbets <i>Our Selection of Giolito – Fruit Sorbets</i> Walderdbeere, Mango, Himbeere, Zitrone <i>Wild Strawberry, Mango, Raspberry, Lemon</i>	<i>pro Kugel per Scoop</i>	4
Eiskaffee “Münz“ <i>Ice Coffee “Münz“</i> Fior di latte - Glace übergossen mit heissem Espresso, verfeinert mit Schlagrahm. <i>A hot Espresso poured over our Fior di latte Ice Cream, topped with Whipped Cream.</i>		9
Café Bianco “Baileys“ <i>White Coffee “Baileys”</i> grosse Kugel Café Bianco Glace mit Baileys übergossen. <i>A big scoop of White Coffee Ice Cream overwhelmed with Baileys.</i>		12
Mangosorbet “Bombay“ <i>Mango Sorbet “Bombay”</i> grosse Kugel Mangosorbet mit Bombay Sapphire Dry Gin. <i>A big scoop of Mango Sorbet with Bombay Sapphire Dry Gin.</i>		12
Himbeersorbet “Geist” <i>Raspberry Sorbet “Geist”</i> Grosse Kugel Himbeersorbet mit “Geist” – Himbeerlikör. <i>A big scoop of Raspberry Sorbet with “Geist” – Raspberry Liqueur.</i>		12
Limonensorbet “Belvedere“ <i>Lemon Sorbet “Belvedere”</i> Grosse Kugel Limonensorbet mit Wodka. <i>A big scoop of Lemon Sorbet with Vodka.</i>		12

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT – Tip not included.