



# **GASTHAUS RESTAURANT OTTENHUSEN**

**MIT LEIDENSCHAFT ZUR TRADITION**

## **Menüvorschläge**

Bitte lesen Sie die Reservationsbedingungen auf den nachfolgenden Seiten durch.

Die Weinkarte finden Sie immer Aktuell auch auf der Homepage.

Alle nachfolgenden Preise sind in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

## Öffnungszeiten

Mi/Do: Ruhetag

Mo/Di/Fr: 16.00 - 23.00 Uhr

Samstag 10.00 - 23.00 Uhr

Sonn- & Feiertage: 10.00 - 20.00 Uhr

Feiertage, welche auf unsere Ruhetage fallen, bleiben geschlossen.

## Warme Küche

Mo/Di/Fr **17.30** - 21.00 Uhr

Samstag 11.30 - 13.30/**17.30** - 21.00 Uhr

Sonntags durchgehend 11.30 - **18.00** Uhr

Jeden Sonntag für Sie offen!

## Deklaration:

Fleisch, Fleischerzeugnisse Schweiz

Metzgerei Losli, Hildisrieden / Metzgerei Frischkopf, Ottenhusen

Regenbogenforellen, Grotto-Forellen, Kleinwangen

Rindsfilet, Schweiz/Australien/Südamerika

*Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.*

Schnecken, Foie gras, Entenbrust, Frankreich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

# Reservationsbedingungen

Räumlichkeiten:

**Speisesäali** bis max. 42 Personen

In unserem Speisesäali werden keine Sitzungen angenommen, ausser Generalversammlungen mit einem Menü und mind. 30 Personen (Es werden mind. 30 Pers. Verrechnet). Gerne reservieren wir Ihnen das ganze Säali ab mind. 30 Personen für Sie alleine.

**Schwingerstöbli** bis max. 20 Personen

Gerne dürfen Sie das Schwingerstöbli für Sitzungen und Gruppen reservieren. Dafür ist keine Mindestanzahl notwendig.

Während der Hochsaison, von mitte September (ab dem Betttag) bis Ende Dezember können keine Generalversammlungen bei uns durchgeführt werden. Wir bitten um Verständnis!

Menü:

**Ab 10 Personen** ist ein einheitliches Menü Vorzubestellen. Zusätzlich eine Vegialternative ist natürlich möglich. Die Menübestellung ist jeweils **spätestens** 10 Tage im Voraus zu tätigen!

Wein:

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an erlesenen Weinen. Sie möchten Ihren eigenen Wein mitbringen? Kein Problem. Wir verrechnen jedoch CHF 35.00 Zapfengeld.

Zahlungsart:

Gerne schreiben wir Ihnen eine Rechnung (ab CHF 500.00).

## Vorspeisen

Blattsalat gross	9,5
Gemischter Salat	12,5
Melonen mit Rohschinken	15,5
Rindstartar vom Entrecôte, mit hausgebeiztem Lachs dazu Toast und Butter	23,5

## Suppen

Cremesuppen nach Wahl	8,5
Rindsbouillon mit Ei	7,5
Thai-Cocos-Suppe	9,5
Gemüsebouillon Bauern-Art mit bunter Gemüseeinlage	10,5
Rindsbouillon	
mit Flädli	9,5
mit Gemüseeinlage und Siedfleisch	12,5
mit Pfannkuchenplätzchen, gefüllt mit Entenleber	12,5
Weissweinschaumsuppe mit pochiertem Zanderfilet	16,5
Rieslingschaumsuppe mit Jakobsmuschel	15,5

## Hauptgänge

## Vom Schwein:

<b>Rahmschnitzel</b>	32,5
mit Nudeln Saisongemüse	
<b>Steak</b> mit Kräuterbutter (Fitnesssteller)	29,5
Oder	
an Pfefferrahmsauce, mit Reis und Saisongemüse	32,5
<b>Cordon bleu</b>	33
mit Beilagen nach Wahl und Saisongemüse	
<b>Panierte Kotelette</b>	28
mit Tomatenspaghetti	
<b>Halsbraten oder Tessinerbraten</b>	29,5
mit Nudeln oder Risotto und Saisongemüse	
<b>Bratwurst an Zwiebelsauce</b>	26,5
mit Rösti oder Pommes Frites	
<b>Filet an Rosenpfeffersauce</b>	42
mit Williamskartoffeln und Saisongemüse	
<b>Voessen</b>	29,5
mit Kartoffelstock und Saisongemüse	
<b>Gschnetzeltes</b>	30,5
im Röstipastetli, mit Saisongemüse	
<b>Hackbraten</b>	26,5
an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse	
<b>Piccata "Milanese"</b>	32,5
mit Tomatenspaghetti oder Risotto und Saisongemüse	
<b>Lozärner Chögelpastetli</b>	28,5
mit Reis oder Pommes Frites und Rüeбли-Erbsli	

## Vom Kalb:

<b>Saltimbocca</b> mit Risotto und Saisongemüse	41,5
<b>Schulterbraten</b> mit Nudeln und Saisongemüse	34,5
<b>Cordon bleu</b> mit Pommes Frites und Saisongemüse	42,5
<b>Geschnetzeltes nach Zürcher Art</b> mit Röstli (wahlweise mit Nierli)	38
<b>Piccata "Milanese"</b> mit Tomatenspaghetti oder Risotto und Saisongemüse	42,5
<b>Vom Rind:</b>	
<b>Voressen</b> mit Stock und Saisongemüse	31
<b>«Suure Mocke»</b> mit Stock und Saisongemüse	34
<b>Braten «Burgunder-Art»</b> mit Gratin und Saisongemüse	34
<b>Entrecôte Château</b> , am Stück gebraten und tranchiert, an Sauce Bearnaise, dazu Kroketten und Saisongemüse	46,5
<b>Filet Stroganoff</b> im Reising	42,5
<b>Filetwürfel «Washington»</b> an Whiskysauce, mit Röstli	42

**Fisch:**

**Seetaler Forellenknusperli** 39  
mit Sauce Tartar, dazu Pommes Risolée oder Reis und  
Saisongemüse

**Forellenfilets «meunière»** 38  
an Pernodschaum, dazu Wildreis und Saisongemüse

### **Geflügel:**

**Pouletbrust an Orangen-Grandmarniersauce** 29,5  
mit Reis und Saisongemüse

**Pouletstroganoff im Blätterteigpastetli** 30,5  
mit Nudeln und Saisongemüse

### **Vegetarisch:**

**Gemüseravioli an Salbeibutter** 25,5

**Röstipastetli mit Gemüseragout** 27,5  
an sämiger Sauce Hollandaise

**Wildreispfanne «Sweet & Sour»** 27,5  
mit Pilzen und Gemüse

**Gemüsetartar (auch Vegan möglich)** 29,5  
dazu Humus, Toast und Butter

### **Beilagen:**

Nudeln, Spätzli, Polenta, Reis, Risotto, Tomatenspaghetti

Pommes Frites, Rösti, Gratin, Krokette, Pommes Williams, Pommes  
Risolée, Kartoffelstock