

Herzlich willkommen

**Im Mathisli
Hostatt 11
6365 Kehrsiten
041 610 81 81**



Wir sind sehr bemüht, Sie mit regionalen Produkten, soweit es der Markt zulässt zu verwöhnen. Fleisch, Fisch und Wurstwaren, falls nicht anders deklariert, stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich bitte an uns. Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Wir sind ein kleines Team, handeln herzlich und sind um Ihr Wohl stets bemüht.

Ihre Gastgeber
Ueli Burger mit Team

Öffnungszeiten Mai bis September:

Dienstag bis Samstag: 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag: 11.00 Uhr bis 20.00 Uhr / Küche bis 18.00Uhr

Montag: geschlossen

*Gerne öffnen wir auch ausserhalb der
Öffnungszeiten für Gesellschaften
Ab 12 Personen die Türen.*

Vorspeisen

Portion Kräuter – Knoblauch- Brot	10.50
Feurige Chnobli-Krevetten im Tontöpfli	22.00
Rindstatar mit Toast und Butter 70g	23.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	12.50

Salate

Salatschüssel ab 2 Personen p.P Blattsalate, Kernen, Sprossen, Beeren, Rohkostsalate, Früchte und Ei	12.50
Gemischter Blattsalat	9.50
Burrata mit Cherry-Tomaten-Salat, Zwiebeln, Basilikum und Balsamicodressing	21.50
Pouletbruststreifen mit Ananas auf gemischtem Blattsalat	26.00
Wurstkäsesalat Mathisli	18.50

Kleine Gerichte

Portion Chicken Nuggets mit Curry Sauce	17.50
Portion Egliknusperli D (7) mit Tartarsauce	22.50
Portion Pommes Frites	9.50
Portion Hacktätschli (3) in Sauce	18.50
Paar Weisswüste mit Brezel und süssem Senf	18.50

Flammkuchen

Käse, Speck und Zwiebeln	19.50
Rauchlachs, Dill und Zwiebeln	21.50
Käse, Tomaten und Zwiebeln	22.00

*Tipp, für zwei Personen:
1 Schüssel Salat und 1 Flammkuchen*



Kinder Gerichte

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 16.50

Egliknusperli mit Pommes 16.50

Butterhörnli mit Käse 11.50

Gehacktes mit Hörnli 14.50

Pommes Frites 7.50

Sirup 20 cl 1.00

Coupe Smarties 5.50



Hauptgerichte

Wurstschnecke (Schwein) mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	26.00
Schweins – Cordonbleu mit Pommes – Frites und Gemüse	31.50
Gehacktes mit Hörnli (Rind / Schwein) mit Apfelmus	25.50
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	23.50
Halbes Poulet mit milder Sauce	19.50
Zanderfilet Luzerner Art auf Kartoffel – Gemüsebeet	39.50
Entrecote double (500g) mit Kräuterbutter überbacken	68.00
Beilage Portion Pommes Frites	7.50
Beilage Portion Gemüse	7.50

Weinangebot

	10 cl	50 cl	75 cl
Weisswein			
Epresses / CH, VD	6.50		45.00
Aigle Les Mureilles	7.50	35.00	49.00
Pinot Grigio / IT / Pinot Gris	7.00		47.00
Cuvée Madame Rosmarie / VS / Mathier			56.00
Quartetto weiss / CH / Bioweingut Lenz			56.00
Sauvignon blanc / Südtirol			59.00
Rosé			
Aigle Les Mureilles	7.50	35.00	49.00
L`Escarelles / FR / Provence	8.00		53.00
Federleicht / CH / Bioweingut Lenz		34.00	
Rotwein			
Aigle Les Mureilles	7.50	35.00	49.00
Ramarro / CH / Badoux	8.00		53.00
Merlot Veneto / IT	6.50		45.00
Tiziano / CH / Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot / Delea			53.00
Quattromani/ CH / TI / Merlot			105.00
Valpollicella Ripasso /IT			59.00
Le Nicchie / IT / Barbera			72.00
5 Fincas Castillo Perelada / SP/ Reserva			65.00
Pimenta / P / Aletejano			53.00
Le Roc, Château Puyburbe / F / Bordeaux			69.00
Châteauneuf du Pape / F / Grenache, Syrah, Mourvèdre			85.00

Bier

Eichhof Lager Offenausschank

Kübel / Panache	4.8 %	50 cl	6.00
Stange / Panache	4.8 %	30 cl	5.00

Flaschen

Appenzeller Leermond	alkoholfrei	33 cl	6.00
Migibräu / klar / Trüb	5.0 %	33 cl	6.50
Eichhof Lager	4.8 %	58 cl	6.50
Schneider Weisse	5.3 %	50 cl	8.00
Erdinger Weissbier	alkoholfrei	50 cl	7.50

Apéritifs

Prosecco	10 cl 8.50	75 cl	48.00
Mureilles Brut rose	10 cl 11.50	75 cl	68.00
Weisswein gespritzt süss / sauer		20 cl	8.00
Aperol – Spritz (Prosecco & Likör)	11.0 %	20 cl	12.50
Lillet – Tonic (Prosecco & Tonic)	17.0 %	20 cl	12.50
Campari (Soda, Orange)	23.0 %	4 cl	8.50
Cynar (Soda, Orange)	16.0 %	4 cl	8.50
Martini weiss	15.0 %	4 cl	6.50
Pastis (Eiswasser)	45.0%	4 cl	7.50

Spirituosen / Digestif

Kirsch, Zwetschgen, Chrüter	40.0 %	2 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29.0 %	4 cl	7.50
Whisky Ballantines Cola	40.0 %	4 cl	13.00
Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	13.00
Tangeray Gin Tonic	43.1 %	4 cl	13.50
Absolut Vodka	40.0 %	4 cl	13.00
Cognac James Hennessy	40.0 %	2 cl	14.50
Grappa Most klar	40.0 %	2 cl	8.50
Grappa ex Sherry	40.0%	2 cl	13.50
Grappa Girale	40.0 %	2 cl	19.50
Vieille Prune Fassbind	40.0 %	2 cl	7.50

Weitere Digestif / Spirituosen beim Buffet

Kaffee / Tee / Milchgetränke

Kaffee Crème , Espresso	4.50
Kaffee Latte mit Schaum	5.50
Doppelter Espresso	6.80
Ovomaltine oder Schoggi (Dampferhitzt)	5.00
Kaffee oder Schoggi,- Melange	5.80
Kaffee Luz (Zwetschgen , Chrüter, Träsch, Kirsch)	6.00
Hauskaffee mit Haselnusslikör und Rahm	8.50
Tee: Pfefferminz, Schwarz, Grün, Eisenkraut, Hagenbutte	4.50

Mineralwasser / Tafelwasser / Limonaden

Offenausschank **30 cl 4.50** **50 cl 5.50**

Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure,
Coca Cola, Rivella rot, Apfelschorle, Citro,Eistee

Karaffe Mathisli Wasser 50 cl 3.50 100 cl 7.00

Flaschen

Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	7.00
Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	10.50
Rivella blau &, Coca – Cola , Cola – Zero	33 cl	5.00
Energy	25 cl	6.00
Orangensaft, Thomas Henry-Tonic, -Bitterlemon,	20 cl	6.00
Sanbitter	10 cl	5.50

Most

Migi Most hell	4.5 %	49 cl	6.00
Schützengold	alkoholfrei	49 cl	6.00
Beckenrieder Orangenmost	alkoholfrei	49 cl	6.00