



Restaurant Mathisli

Hostatt 11

6365 Kehrsiten

041 610 81 81

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Apero

Kleine Häppchen, Lachs, Schinken, Käse	3.50 – 5.50
Diverse Flammkuchen	17.00 – 23.00
Gemüsedipp	6.00
Fruchtspiessli	6.50
Krevettenspiessli	5.50
Meetballs	3.50
Garnitur Chips & Nüssli	9.00

Salate Vorspeisen

Gemischter Blattsalat in der Schüssel	8.50
Gemischter Blattsalat garniert mit Beeren und Sprossen in der Schüssel	11.50
Countrysalat, Eisberg, Karotten, Gurke, Tomaten, Speckstreifen, und Kräutercrouton	13.00
Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikum-Vianaigrette	13.00
Gebackene Eglifilets mit Sauce Tartare, Salatbouquette	21.50
Mediterrane Gemüseterrinen mit Ruccolasalat und feuriger Riesencrevette	21.50
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust, Gurkensalat mit Melonenperlen und Dill	18.00
Lachs Trio, Tartar, Geräuchert und Graved, mit Meerrettichschaum, Butter und Toast	18.00

Suppen

Klare Gemüsesuppe	7.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	8.50
Safranschaumsuppe mit Hechtklösschen und Schnittlauch	16.50

Fleischgerichte

Schweinsschnitzel an Champignon Rahmsauce und Butternüdeli	26.50
Hacktätschli (gemischt) Kartoffelstock und glasierte Karotten	26.50
Poulardenbrust vom Grill mit Rosmarinjus, Tomatenreis und Broccoli	27.50
Glasierter Schweinshalsbraten mit Kartoffelgratin und grüne Bohnen	28.00
Rindsgeschnetzeltes mit Zwiebelsauce, Pilaw- Reis und Grilltomate	31.00
Kalbskareebraten, Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	45.00
Kalbspaillard mit Zitronenbutter, mit gedrehtem Gemüse – Tagliolini	41.00
Tartarenhut (Rindsfilet, Kalbshuft, Strauss, Poulet) Hausgemachte Saucen, Früchteteller, Gemüse & Champignons, Essiggemüse, Reis, Pommes – Frites und Salatschüssel	65.00

Fischgerichte

Lachsforellen Filet vom Grill auf Peperonata und Bratkartoffeln	31.50
Gebackene Eglifilets mit leichter Tartarsauce, Salzkartoffeln	34.00
Felchenfilets Zuger Art mit Reis und Blattspinat	36.00

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	7.50
Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm	8.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	10.50
Trübeli Muffin Mathisli mit Vanilleglace und Rahm	12.00
Pannacotta auf Erdbeer – Rhabarberkompott	12.50
Ananascarpaccio mit Kehrsiter Kirsch mariniert, Schokotörtli und Rahm	13.00

Gerne stelle ich Ihr individuelles Menü gemäss Budgetvorgabe zusammen und lerne Sie bei einem persönlichen Gespräch vor Ort kennen.

Bitte kontaktieren sie mich vorab um einen Termin auszumachen, damit ich auch genügend Zeit für Sie einplanen kann.

Besten Dank

Die Preise beziehen sich immer pro Person und mindesten ab 10 Personen.