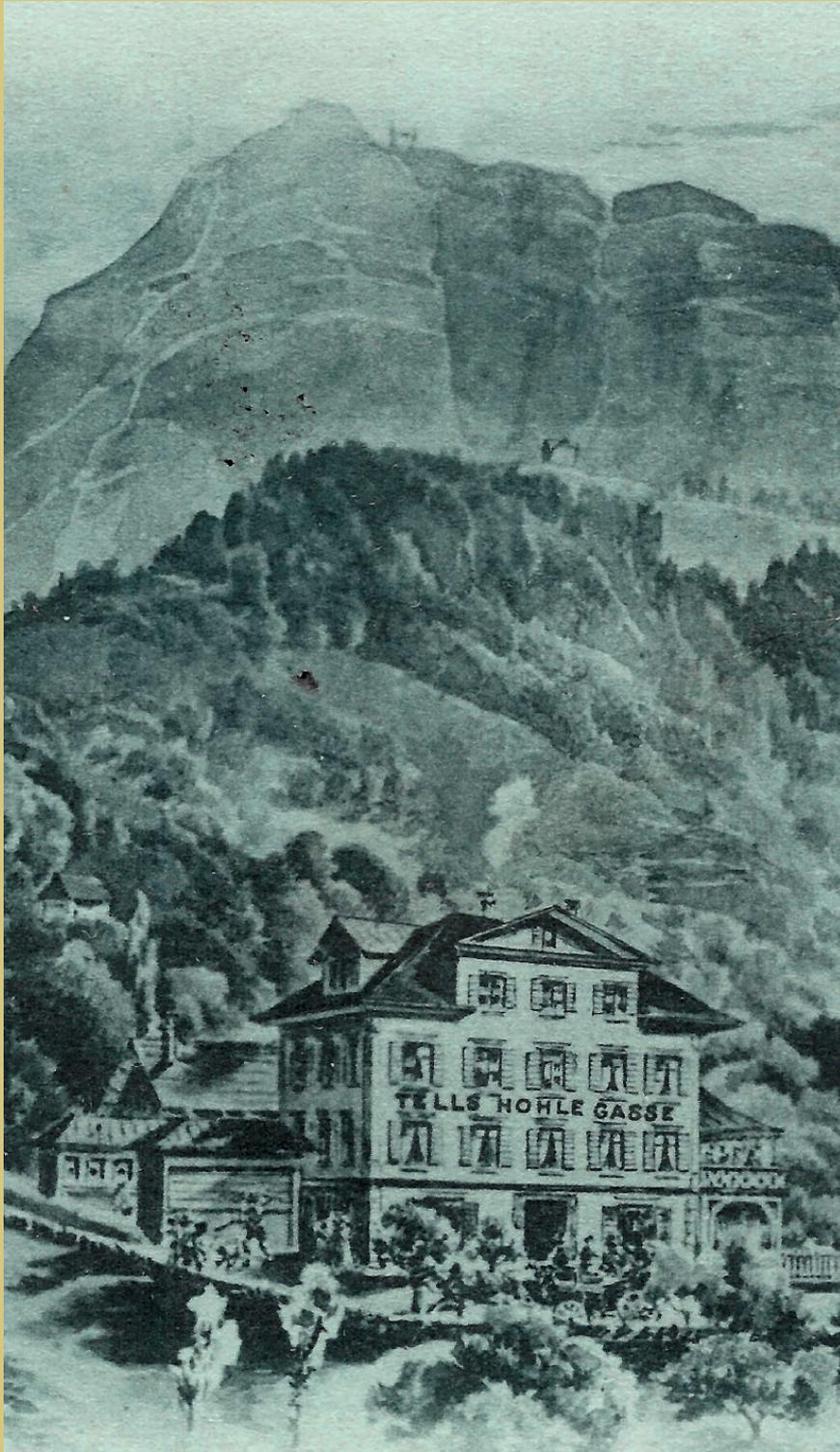


Herzlich willkommen im
Tells H^ohle Gasse



„Gruss aus der hohlen Gasse bei Küssnacht“

*Verlag Jacob von Matt, Altdorf
Postkarte, gestempelt 16. Juni 1899*

100% WIR

Tells  hle Jasse

Menu

Bärlauchcremesuppe
mit geräuchertem Brüggli-Forellenfilet



Bunter Frühlingssalat
an Himbeerdressing
mit Entenbrust



Felchenfilet vom Zugersee gebraten
mit Sauce hollandaise
Spargeln und Frühlingkartoffeln

oder

Flat Iron Steak
(Special Cut aus der Rindsschulter
rosé gebraten, mit etwas Biss und sehr schmackhaft)
mit Sauce hollandaise
Spargeln und Frühlingkartoffeln



Hausgemachter Rhabarberstrudel
mit Mandel-Honigsauce
und frischen Erdbeeren und Vanilleglace



Menu -mit Fisch- komplett = 69 / Hauptgang Fisch = 39
Menu -mit Fleisch- komplett = 74 / Hauptgang Fleisch = 44

Vorspeisen

Rindstartar

mit Cognac - nach Wahl mild, mittel oder scharf - serviert mit Toast und Butter
24.00 / 34.00

Falsche Schnecken - Rindsfiletwürfel mit Knoblauchbutter überbacken
im Schneckenpfännli serviert

6 Stück 24.00

Vorspeisentrilogie - Súppli, Ravioli und Salat

22.00

Salate

Nüsslisalat mit Ei

15.00

Bunter Frühlingssalat an Himbeerdressing

mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Radiesli und geräucherter Entenbrust

17.00

Hohle Gasse Salat

bunt gemischter Salat an Honigdressing mit Trockenfleisch und Parmesan

14.00 / 23.00

Grüner Blattsalat_ 9.00

oder

Gemischter Salat_ 12.00

Suppen

Spargelcremesuppe mit gebackenem Swiss Lachs

16.00 / ohne gebackenem Swiss Lachs 10.00

Bärlauchcremesuppe mit geräuchertem Brüggli-Forellenfilet

16.00 / ohne geräuchertem Brüggli-Forellenfilet 10.00

Krustentiersuppe mit Cognac

18.00

Tagessuppe (Montag, Donnerstag und Freitag)

8.50

Tells Höhle Gasse

Saison

Gebratenes Saiblingfilet
mit Spargeln
Vanillebutter und Bärlauchrisotto
40.00

Lamm-Entrecôte vom Grill mit Bärlauchkruste
an Portweinjus
mit Weisseinrisotto und Spargeln
44.00

Schweinssteak vom Grill
an Morchelrahmsauce
mit gemischten Spargeln und Frühlingskartoffeln
36.00

Portion gemischte Spargeln

ca. 200g = 22.00 ca. 400g = 26.00

- mit Muotathaler Urwaldschinken (50g)
+10.00

- mit Sauce hollandaise
+6.00

- Polnische Art - mit Butter, Brotbröseli, Ei und Peterli
+6.00

Tells Höhle Jasse

Tradition

Schweinscordonbleu
mit Pommes frites und Gemüse
180g / 32.00 / 300g / 35.00

Suure Mocke
hausgebeizter, gespickter Rindsbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse
37.00

Im Rotwein geschmorte Kalbshaxe
mit Gemüse
und Safranrisotto
40.00

Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce
mit Rösti
44.00

Geschnetzelte Kalbsleber
in Butter gebraten, mit Rösti
38.00

Kalbscordonbleu
mit Rohschinken und Gorgonzola gefüllt
mit Gemüse und Pommes frites
44.00

Rindsfilet-Ragout Stroganoff
mit Tagliatelle
46.00

Tells H^ohle Jasse

Vegi

Spargel-Bärlauchrisotto
mit gebratenen Frühlingszwiebeln und Parmesan
28.00

Spargelravioli
an brauner Butter
mit Spargel-Morchelragout und Parmesan
22.00 / 32.00

Burger

Der hausgemachte Burger
im Sesam-Bun, mit Salatblatt, Gurke, Tomate und Burgersauce
22.00

- mit Pommes frites + 6.00
- mit Raclettekäse, Speck, Spiegelei: je + 2.50

Der hausgemachte Falafel-Burger
Kichererbsen-Gemüseburger im Sesam-Bun,
mit Salatblatt, Burgersauce und Grillgemüse
22.00

- mit Pommes frites + 6.00
- mit Raclettekäse, Spiegelei: je + 2.50

Steakhouse

- mit drei hausgemachten Saucen
- eine Beilage inklusive bei jedem Gericht - jede weitere Beilage 6.00

Beilagen

Pommes frites, Tagesgemüse, Spargeln, Risotto,
Ofengemüse, Spinatgratin, Nudeln, Kartoffelstock, Frühlingskartoffeln

Rindsfilet

200g/56.00 300g/68.00 400g/80.00

Lammentrecote

200g/46.00 300g/56.00 400g/66.00

Schweinscarresteak

200g/32.00 300g/41.00 400g/50.00

Pouletbrüsti

160g/32.00 320g/41.00

Swiss Alpine Lachs

200g/38.00 300g/48.00

Gemüsespiess

200g/ 28.00

Vom Lavasteingrill Garstufen

Französisch	Englisch	Deutsch	
bleu	rare	stark blutig	Das Fleisch wird kräftig angebraten, Kern-Temperatur ca. 40C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
saignant	medium rare	blutig	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten. Kerntemperatur ca.50C. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
a point	medium	rosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart. Kerntemperatur ca. 60C und ist von innen nach aussen gleichmässig rosa gefärbt wie auch die Farbe des Fleischsaftes.
bien cuit	well done	gut durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Kerntemperatur ca. 75C. Der austretende Fleischsaft ist klar.



Unsere Partner für Ihr Wohlbefinden

UNSER MARKT: Prodega Rotkreuz - der Markt ganz in der Nähe für Frischprodukte wie Milchprodukte, Salat und Gemüse und vieles andere - sowie Mundo, Rothenburg

FLEISCH: Metzgerei Heinzer, Moutathal / FISCH: Brüggl Forellen / Sattel / Bianchi, Zürich. BIER & MINERAL: Eichhof, Luzern. KAFFEE: Illy Café, Thalwil.

BROT: Chilestägli, Arth. EIER: Lüönd, Rotenthurm. TIEFKÜHLPRODUKTE: FriscoFindus

und Mundo. WEIN: Fischer Weine, Sursee / Selection Widmer, Eschenbach / Siebedupf,

Liestal. Direkteinkauf beim Winzer. SCHNAPS UND FEUERWASSER ALLER ART: Dorly`s

Merlischachen und Noldi Betschart, Sattel / Familie Ulrich, Küssnacht. BLUMEN: Blumen Conny, Immensee

Saisonal: GEMÜSE & FRÜCHTE: Missionshaus, Bethlehem, Immensee

Und viele andere, die mithelfen, dass Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen.

Deklaration

Kalbfleisch, Rindfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch = CH Fisch = CH / EU Meeresfrüchte = Asien, diverse Lamm = Neuseeland

Preise in Schweizerfranken inklusive MwSt.

Auch unsere zubereiteten Speisen können allergieauslösende Stoffe enthalten. Falls Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie nicht, uns und unsere Mitarbeiter nach Alternativen zu fragen.

Änderungen der Speisekarte jederzeit vorbehalten und gegebenenfalls ist die im Internet veröffentlichte Speisekarte nicht die aktuellste Version.