

Herzlich willkommen im

Tells  hohle Gasse 15 JAHRE
2006-2021



„Gruss aus der hohlen Gasse bei Küssnacht“

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

Tells Höhle Jasse

-TAGESMENU-

Kartoffel-Lauchcremesuppe - und Blattsalat

*Rindsgeschnetzeltes an Madeirasauce
mit Gemüse und Kartoffelstock*

-19.50-

oder

*Gemüse-Raviolirollen
an Gorgonzolasauce*

-19.50-

TAGESDESSERT

Vermicelles mit Rahm

-9.00-

-AKTUELL-

Rindsfiletragout Stroganoff mit Tagliatelle

-38.00-

-LUNCH-

Nüsslisalat mit Ei

Hirschfilet

an Cognac-Wildrahmsauce

mit Trauben, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Spätzli

Vermicelles mit Rahm

Menu komplett = 54.00 / Hauptgang = 39.00



-VORSPEISEN-

Nüsslisalat mit Ei

-12.00-

Grüner Blattsalat _9.00 Gemischter Salat _12.00

Hohle Gasse Salat

Bunt gemischter Salat an Honig dressing mit Parmesan und Trockenfleisch

-12.00-

Rindstartar - mit Cognac verfeinert, serviert mit Toast und Butter

-22.00- / -32.00-

Kürbiscremesuppe - mit Rahmhaube und Kernöl

-10.00-

-HAUPTGERICHTE-

Schweinscordonbleu (180g)

mit Pommes frites und Gemüse

-26.00-

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites und Gemüse

-26.00-

Suure Mocke

hausgebeizter Rindsbraten - in Rotwein geschmort

mit Kartoffelstock und Gemüse

-33.00-

Egli-Chnusperli

mit Tataresauce und Salaten garniert

-27.50-

Fleischdeklaration: Kalbfleisch, Rindfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch = CH

Forelle und Saibling = Bruggli/Sattel/CH Egli = EU Wild = CH/EU/NZ

Preise in Schweizerfranken inklusive MwSt.

Tell's  Hölle Gasse

Wildgerichte

Hausgemachte Wildhacktätschli

*an einer Pfeffer-Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl und Rotweinbirne*

26.00

Im Rotwein geschmorte Rehhaxen

*mit Rotweinbirne, Rotkraut,
Marroni und Kartoffelstock*

28.00

Rehpfeffer Jägerart

*mit Pilzen, Speck und Croûtons
serviert mit Spätzli,
Rotkraut, Marroni und Rosenkohl*

38.00

Gemspfeffer

*mit Rotweinbirne und Trauben
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl*

40.00

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce

*mit Preiselbeerapfel, Spätzli, Rotkraut,
Marroni, Rosenkohl und Trauben*

42.00

Steinpilz-Ravioli

*mit brauner Salzeibutter,
gebratenen Pilzen und Parmesan*

27.00

