

Herzlich willkommen im

Tells H^ohle Gasse



«Gruss aus der Hohlen Gasse bei Küssnacht»

Ausschnitt Lithographie-Ansichtskarte - Verlag Jakob von Matt, Altdorf - gestempelt am 16. Juni 1899



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.

Tell's Höhle Jasse

Sommermenu

Tom Kha Gai

Thailändische Kokossuppe mit Pouletsatay-Spiessli

Sommersalat

mit Mango, Papaya, Brotchips, Kernen, Gemüsestreifen und Feta
an Balsamicodressing

Kalbshohrückensteak

mit Eierschwämmli, Salsa Verde
Ratatouille und Risotto
oder

Zugersee-Felchenfilet gebraten

mit frischen Eierschwämmli
Ratatouille und Risotto



Parfait Grand Marnier mit marinierten Erdbeeren

Menu - mit Fleisch im Hauptgang - komplett 78.00 - Nur Hauptgang 48.00
Menu - mit Fisch im Hauptgang - komplett 69.00 - Nur Hauptgang 39.00

Vorspeisen

Rindstartar - serviert mit Toast und Butter
mit Cognac verfeinert - mild, mittel oder scharf gewürzt
22.00 / 32.00

Falsche Schnecken - im Schneckenpfännli serviert
Rindsfiletwürfel mit Knoblauchbutter überbacken
6 Stück 22.00

Mousse vom geräuchertem Brüggl-Forellenfilet 
dazu ein Salatbouquet, Toast und Butter
24.00

Vorspeisentriologie - Süpli, Ravioli und Rauchforellenmousse 
22.00

Salate

Hohle Gasse Salat
bunt gemischter Salat an Honigdressing mit Trockenfleisch und Parmesan
14.00 / 23.00

Sommersalat
mit Mango, Papaya, Kernen, Brotchips
Gemüwestreifen und Feta an Balsamicodressing
16.00

Grüner Blattsalat ___ 9.00 Gemischter Salat ___ 12.00

Suppen

Immenseer Weissweinsuppe 
mit gebackenem Lachs
15.50 / ohne 10.00

Tom Kha Gai
mit Pouletsatay-Spiess
15.00 / ohne Spiess 10.00

Krustentiersuppe
18.00

Tagessuppe (jeweils Montag, Donnerstag und Freitag)
8.00

Sommergerichte

Vitello Forello

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Brüggli-Rauchforellensauce
22.00 / 34.00

Unser Crevettencocktail

Riesencrevetten vom Grill mit Cocktailsauce
Salatbouquet an Balsamicosauce und Brotchips
25.00 / 42.00

Caesar Salat

mit grillierter Pouletbrust, gebratenem Speck und Croûtons
18.00 / 32.00

Bunt gemischte Salat-Bowlen

Dressing nach Wahl: Frenchdressing, Balsamico- oder Honigdressing

- mit Egli-Chnusperli und Tataresauce

39.00

- mit gebratenen Rindsfiletwürfeln und Knoblauchbrot

46.00

- mit gebackenen Pouletbruststreifen im Knuspermantel mit Tataresauce

32.00

- mit Riesencrevetten im Knuspermantel und Sweet Chili Sauce

42.00

Hauptgänge

Schweinscordonbleu

mit Pommes frites und Gemüse

180g Cordonbleu - 32.00 / 300g Cordonbleu - 35.00

Suure Mocke

hausgebeizter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

37.00

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti

38.00

Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce mit Rösti

46.00

Kalbscordonbleu mit Rohschinken und Gorgonzola gefüllt
mit Gemüse und Pommes frites

44.00

Rindsfilet-Ragout Stroganoff mit Tagliatelle

46.00

Im Rotwein geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffelstock und Gemüse

40.00

Basilikumrisotto

mit getrockneten Tomaten und Parmesan
serviert mit einem Gemüsespiessli

27.00

Spargelravioli

mit brauner Butter und Frühlingszwiebeln

27.00

Steakhouse - vom Lavasteingrill

Rindsfilet	200g / 56.00	300g / 68.00	400g / 80.00
Kalbshohrückensteak	200g / 52.00	300g / 64.00	400g / 76.00
Schweinscarreststeak	200g / 34.00	300g / 43.00	400g / 48.00
Pouletbrust	160g / 32.00	320g / 41.00	
Riesengrillen-Spiess	200g / 42.00		
Gemüse-Spiess	300g / 29.00		

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

Beilagen: Pommes frites, Tagesgemüse, Risotto, Rösti
Ofengemüse, Spinatgratin, Nudeln, Kartoffelstock, Ratatouille

Burger

Der hausgemachte Burger

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

Der hausgemachte Falafel-Burger

Kichererbsen-Gemüseburger im Sesam-Bun,
mit Salatblatt, Burgersauce und Grillgemüse
22.00

mit Pommes frites + 6.00

Extras: Raclettekäse, Speck und Spiegelei: je + 2.50

STEAKHOUSE - 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: Dani Schwendeler, Arth, 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 Merlichachen 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.

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch, Rindfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch = CH Lachs = N

Fisch = CH und EU, Meeresfrüchte = Asien



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