

Wildkarte:

Von der Hochjagd:

Gämspfeffer Fr. 36.50

Hirschpfeffer Fr. 38.50

Wildschwein-Entercote mit Kräuterbutter Fr. 41.50

Beilagen: hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und Birne mit Preiselbeerkonfi

Hirschmedaillon an feiner Steinpilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und Birne mit Preiselbeerkonfi Fr. 44.50

Von der Niederjagd: (Ab Mitte Oktober verfügbar)

Rehpfeffer Fr. 36.50

Beilagen: hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und Birne mit Preiselbeerkonfi

Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmli, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni und Birne mit Preiselbeerkonfi Fr. 40.50

Herbstteller Fr. 31.50

Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kürbis, glasierte Maroni, Eierschwämmli

Herbstteller mit hausgemachter Wildrahmsauce Fr. 35.50



Herzlich Willkommen im Gasthof Moosmatt

Salate

Grüner Salat mit feinem Hausdressing	Fr. 8.50
Gemischter Salat mit feinem Hausdressing	Fr. 10.50
Salatopf mit Ei, für eine Person	Fr. 10.50
für zwei Personen	Fr. 15.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons an feinem Himbeerdressing	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons an feinem Himbeerdressing	Fr. 15.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei, gedünstete Eierschwämmli und Croutons an feinem Himbeerdressing	Fr. 18.50

Suppen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe	Fr. 11.50
Tagessuppe	Fr. 8.50

Hauptspeisen

Schnipo mit Pommes und Gemüse		Fr. 25.50
Schweins,- oder Pouletcordonbleu Classic	ca. 200gr.	Fr. 31.50
Schweinscordonbleu Moosmatt	ca. 200gr.	Fr. 34.50
Schweinscordonbleu Chefin	ca. 200gr.	Fr. 34.50
serviert mit Moosmattfrits und Gemüse		
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes und Gemüse		Fr. 24.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Spätzli und Gemüse		Fr. 27.50
Rindsentercote mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Gemüse		Fr. 39.00

Vegi

Gemüse-Spätzlipfanne hausgemacht	Fr. 25.00
----------------------------------	-----------

Bei Allergien fragen sie bei unserem Personal nach, sie geben ihnen gerne Auskunft.

Made with AI

DESSERTKARTE

Hausgemachter feiner
Kaiserschmarren
mit Apfelmus
Fr. 13.50



Hausgemachter Pfannkuchen

Mit Schoggisauce Fr. 12.50

Mit Bananen, Mandelsplitter & Schoggisauce Fr. 14.50

Mit Zwetschkonft & Baumnüsse Fr. 14.50



HERZLICH WILLKOMMEN

Made with AI



Coupe Nesselrode

Fr. 13.50 / 11.50



Coupe Vermicelle

Fr. 11.50 / 9.50



Portion Vermicelle mit Rahm

Fr. 9.50 / 7.50



HERZLICH WILLKOMMEN





Moosnatt

Misch-Kreation mit Eierlikör, Bananen, Stracciatella und Baileys garniert mit Rahm

Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50



Le Colonel

Zitronensorbet mit Wodka, Zitronensaft und einem Schuss Spriter

Fr. 9.50



Blutorange

Blutorangensorbet mit frischem Blutorangensaft und Campari

Fr. 9.50



Caramel

Caramel-Glace mit Rahm, Nüssen und Caramelsauce

Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50



Zwetschghe

Fruchtiges Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser verfeinert nach alter Schweizer Art

Fr. 9.50



Mango

Erfrischendes Mango-Sorbet mit Mangosauce verfeinert und garniert mit frischen Minzblättchen

Fr. 9.50



Sardana

Warme Nussknacker-Parfait mit sahniger Baileys-Sauce, Rahm und parfümiert gerösteten Baumüssen

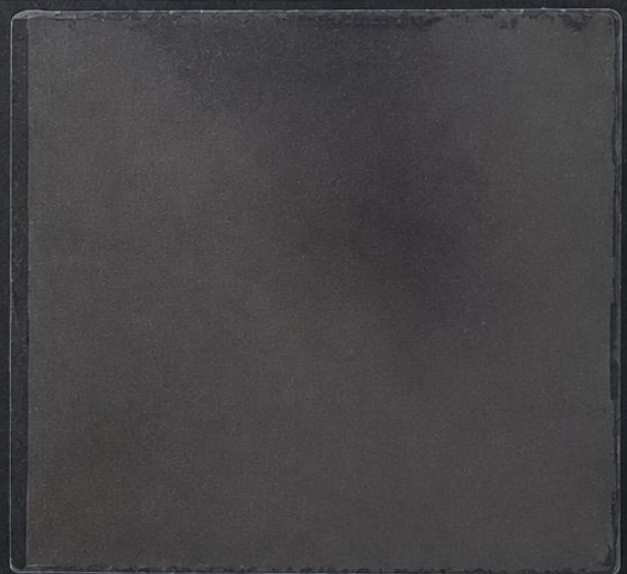
Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50



Café Glace

Kaffee-Glace mit Kaffeeelikör, Mokka-Rahmsauce und Rahm garniert mit Kaffeebohnen und Schoko

Fr. 12.50



Banana Split

Eine Kreation mit Bananen, Schokolade- und Vanilleglace garniert mit Schoko-Sauce

Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50



Coupe Baileys

Der verführerische Coupe mit Baileys mit Rahm und einem Schuss Baileys

Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50



Meringues Glace

Vanille- und Erdbeer-Rahm

Fr. 12.50



Dänemark

Der Coupe Klassiker mit Vanille-Glace, warmer Schokoladen-Sauce und Rahm garniert

Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50



Cha Cha Cha

Nuss-Couperation: Caramelnuss- und Schokoladen-Glace mit Rahm

Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50



Hot Berry

Der verführerische Heiss-Kalt-Moment wärmend heisse Beeren mit Glace und Rahm garniert mit Beeren der Saison

Fr. 12.50
Mini Fr. 10.50

Menüvorschläge ab 15 Personen

Vorspeise

Parisetten geröstet mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	Fr. 8.50
Parisetten geröstet mit Frischkäse und Rauchlachs	Fr. 11.50
Parisetten geröstet mit Avocado und Garnelen	Fr. 11.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Aktueller Saisonsalat	

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Lauchcremesuppe	Fr. 9.00
Aktuelle Saisonsuppe	

Hauptspeise

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Bandnudeln und Gemüse	Fr. 23.50
Schweinsaltimbocca an Portweinjus, Reis und Gemüse	Fr. 26.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignon, Nudeln und Gemüse	Fr. 26.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommesfrites und Gemüse	Fr. 28.00
Schweinsfilet im Blätterteig an Bratenjus, Bandnudeln und Gemüse	Fr. 35.50
Schweinscordonbleu, Pommes frites und Gemüse	Fr. 30.50
Schweinshalsbraten an Portweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 28.50
Luzerner Chügeli Pastetli, Pommesfrites, Erbsli und Rüeblen	Fr. 26.00
Suure Mocke, Kartoffelstock und Rotkraut	Fr. 31.50
Rindsgulasch, Reis und Gemüse	Fr. 35.50

Rindflankensteak mit Tomatensalsa, Reis und Gemüse	Fr. 38.50
Gespickter Rindsbraten an Portweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 36.50
Poulet- Gemüsecurry und Reis	Fr. 26.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti und Gemüse	Fr. 38.50
Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce, Pommesfrites und Gemüse	Fr. 42.50
Kalbssaltimbocca an Portweinjus, Reis und Gemüse	Fr. 40.50

Fisch

Poschierter Lachsfilet an Dillrahmsauce, Reis und Gemüse	Fr. 28.50
Zander auf der Haut gebraten mit Mandelsplitter Petersilienkartoffeln und Gemüse	Fr. 29.50

Vegi

Randenrisotto	Fr. 24.50
Safranrisotto	Fr. 25.50
Spinatspätzli Gemüsepfanne	Fr. 24.50

Hausgemachte Dessert

Apfelcrambel mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Apfelküchlein (3Stk.) mit Vanilleglace garniert	Fr. 12.50
Tiramisu	Fr. 8.50
Tobleronemousse weiss und -dunkel garniert	Fr. 13.50
Kaiserschmarren hausgemacht mit Apfelmuss	Fr. 12.50