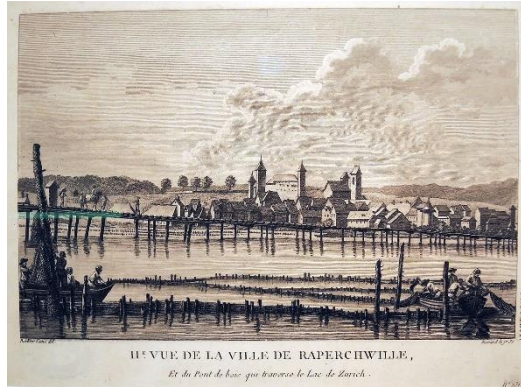


*Speisekarte*

*Rössli Hurden*

mit Weinvorschläge vom





‚Hurden‘, die Fangeinrichtungen aus dem Mittelalter  
(aus Fischereizeitung C. Helbling, Rapperswil)

‚Hurden‘ sind alte Fangeinrichtungen, solide im Zick Zack angeordnete Pfahlreihen an deren Ende in Reusen zahlreiche Felchen zur Laichzeit gefangen werden.

Das Dorf ‚Hurden‘ erhielt dann im ältesten Einsiedler Urbar im 13. Jahrhundert den Namen dieser Fangeinrichtungen. Die Hurden bedeuteten einen grossen materiellen Wert, der oft den Wert eines Hauses viermal übertraf. Da der Wert eines Fisches ungefähr 10 Rappen galt, kann der immense Fischreichtum des Sees erahnt werden.

Die Reste der Pfahlreihen dieser Fangvorrichtungen können auf dem Seegrund zwischen Hurden und Rapperswil gesehen werden.

Als traditionsreiches Fischrestaurant beziehen wir Süsswasserfische  
ausschliesslich aus der Schwe



## Kalte Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit Kernen und Sprossen, serviert mit einer hausgemachten Salatsauce *	13.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck, serviert mit einer hausgemachten Salatsauce *	14.00
Schwyzter Alpkäse-Salat mit Äpfel, Trauben, Baumnüsse und Zwiebeln	16.00
<i>Kümin Weinbau Vorschlag Zürichsee AOC Pinot Gris</i>	<i>9.00 1dl</i>
Geräuchertes Fischtatar von Brüggli-Forelle, Lachsforelle serviert mit Sauerrahm und Forellen-Kaviar	18.00
<i>Kümin Weinbau Vorschlag Zürichsee AOC Rosé im Tonkrug</i>	<i>9.00 1dl</i>

\* zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes French- u. Balsamico Dressing

## Suppe

Schwyzter Heusuppe mit Muotathaler Speckheu <i>Biohof Lützelsee</i>	14.00
Leutschner Weissweinsuppe <i>Kümin Weinbau Vorschlag Zürichsee AOC Brut</i>	13.00 <i>9.00 1dl</i>





## Fisch

CHF

Panierte Rotaugenfilets aus dem Zürichsee  
mit Sauce Tartar und Pommes Frites

28.00

*Kümin Weinbau Vorschlag St. Johann Altendorf Riesling Silvaner*

*9.00 1 dl*

Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee an Rieslingschaumsauce,  
serviert auf Randenrisotto und Gemüsestreifen

40.00

*Kümin Weinbau Vorschlag Leutschner Auslese Räuschling*

*9.00 1 dl*

Schweizer Eglifilets im Bierteig gebacken, serviert mit Bratkartoffeln,  
Zitronenschnitze und Sauce Tartar

42.00

*Kümin Weinbau Vorschlag St. Johann Altendorf Riesling Silvaner*

*9.00 1 dl*

Schweizer Eglifilets nach „Müllerinnen Art“,  
serviert mit Spinat und Bratkartoffeln

42.00

*Kümin Weinbau Vorschlag Leutschner Auslese Räuschling*

*9.00 1 dl*

Sanft gegartes Rötelfilet vom Brüggli an Sauce Bercy,  
auf Specksauerkraut und Bratkartoffeln

41.00

*Kümin Weinbau Vorschlag Wanger Chardonnay Barrique*

*9.00 1 d*





## Fleisch

CHF

Cordon Bleu vom Schwein nach Schwyzer Art  
mit Muotathaler Speckheu, Alpkäse und Country-Frites

36.00

*Kümin Weinbau Vorschlag Leutschner Clevner Spätlese*

*9.00 1 dl*

Schweinssteak (Zentralschweiz)  
gratiniert mit Alpkäse, Apfel und Baumnüssen, Einsiedler-Biersauce,  
auf Specksauerkraut und Bratkartoffeln

39.00

*Kümin Weinbau Vorschlag Tuggen Assemblage rot*

*9.00 1 dl*

«Suure Mockä»  
Geschmorter Rindssauerbraten an Rotweinsauce,  
serviert mit Spätzle und Rotkohl

43.00

*Kümin Weinbau Vorschlag Selezione D'Oro Pinot Noir Trockenbeereauslese*

*9.00 1 dl*

## Vegetarisch

Gebratene Spätzle mit Waldpilzrahmsauce und Preiselbeerbirne

26.00

*Kümin Weinbau Vorschlag Zürichsee AOC Cuvée Noire*

*9.00 1 dl*





## Desserts

	CHF
Glace Kugeln Vanille Kaffee Milchschokolade Erdbeere Pistazien	4.00 pro Kugel
extra Rahm	2.00
Sorbets Passionsfrucht Limone	5.00 pro Kugel
Eiskaffee Klassischer Eiskaffee mit 3 Kugeln Kaffeeglace, Schlagrahm und frischer Kaffee	13.00
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleglace mit lauwarmer Schokoladensauce und Rahm	13.00
Coupe Nesselrode 2 Kugeln Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Schlagrahm	12.00
<i>Kümin Weinbau Vorschlag Amarus Kräuterlikör</i>	<i>9.00</i>



## Desserts

	CHF
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	9.00
Apfel-Tartelette mit Mandeln, Rosinen und Fior di Latte Glace	14.00
<i>Kümin Weinbau Vorschlag Royal Süsswein</i>	<i>9.00 1 dl</i>
Lauwarmes Schokoladenfondant mit warmen Kirschkompott und Schlagrahm	14.00
Verschiedene Käseauswahl mit Feigensenf	18.00

Alle Preise inklusive MwSt  
All prices included VAT