

## Herzlich Willkommen!

Lieber Eden Gast

Wir haben für Sie, mit grosser Freude eine reichhaltige Auswahl von schmackhaften Speisevarianten zusammengestellt. Wünschen Sie eine Änderung in den Gerichten oder haben Sie einen besonderen Wunsch, so fragen Sie doch unsere Mitarbeiter. Gerne sind wir bereit, wenn die benötigten Lebensmittel und Zeit vorhanden sind, Ihren Wunsch zu erfüllen.

Zu den jeweiligen Menüs servieren wir Ihnen gerne die dazu passenden Weine. Haben Sie Fragen zu den Weinen oder wünschen Sie eine Empfehlung? Sehr gerne helfen wir ihnen in der Weingestaltung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ä Guätä.

Ihre Gastgeber

Erika und Guido De Moliner und Mitarbeiter

Ruhetage

März und April: Montag und Dienstag Ruhetag.

Mai - Oktober: Montag Ruhetag.

Ab November: Montag und Dienstag Ruhetag.

### Einige Daten für Ihre Agenda!

7. März - Ende Mai

Frühlingszeit -Spargelzeit

30. Mai

Geschlossen! (*Kochprüfung im Betrieb: Lernende Sarah Gnos*)

5. Juni

Die Musikgesellschaft Sisikon feiert 70. Jahre.

Juni - 6. September

Fisch- und Grill- Spezialitäten

8. Juni - 1. Juli

Fussball - EM (*Live Zelt im Grotto - Garten*)

25. August

Buffet - Fantasie (*Buffet von Vorspeise - Dessert. Res. erforderlich!*)

7. Sept. - 18. Nov.

Wild in den Herbst

9. + 10. Nov.

Wine and Dine mit Remo Persi (*Reservation erforderlich!*)

## Suppen

Kräftiges Bärlauchsüpli	Fr. 9.00
Kraftbrühe mit Spargeln	Fr. 10.50
Morchelrahmsuppe mit Kaninchenfilet	Fr. 13.00

## Vorspeisen

Mit Ricotta und Bärlauchstreifen gefüllte Wontons mit Garnelen auf Spargel - Morchelragout und Limettenrahm	Fr. 19.50
Bärlauchterrinen im Rüeblimantel mit geräuchertem Forellenfilet und Frühlingsalat	Fr. 19.00
Lauwarmer Spargelsalat mit Pilzen und Crevetten	Fr. 18.50
Rassiges Lammtartar mit marinierten Spargelspitzen	Fr. 19.50
Gemischte Spargeln mit Parmaschinken	Fr. 21.00

## Vegetarische Angebote

\* Spargeln Milanaise  
(mit geriebenem Parmesan und nussbrauner Butter überbacken) Fr. 25.50

Grüne und weisse Spargeln  
Sauce Hollandaise Fr. 26.00

Makkeroni mit Spargeln, Pilzen und Peperoni  
an feiner Kräuterrahmsauce Fr. 19.00

\* Morchel - Spargelrisotto Fr. 19.50

Mit Ricotta und Bärlauchstreifen gefüllte Wontons  
auf Spargel - Morchelragout und Limettenrahm Fr. 22.00

### Unsere Lieferanten:

Fleisch:	Heinzer Metzgerei, Muotathal
Fisch:	Fischerei Arnold, Seedorf
Fisch, Geflügel:	Bianchi, Comestible, Zürich
Gemüse:	Mundo AG, Rothenburg
Eier:	Fam. Pfyl, Schwyz

### Deklaration:

Kalb, Schwein	Schweiz	Maispouarden:	Frankreich
Poulet:	Schweiz	Forellen, Felchen:	Schweiz
Rind:	Schweiz + Import	Egli:	Schweiz + Import
Lamm:	Neuseeland	Salzwasserfische:	Import

## Kombinationen von Spargeln und Fisch

Sautierte Seezungenstreifen "Murat"  
*"mit Artischocken, Kräutern und Kalbjus"*  
gebratene Kartoffelkugeln und gemischte Spargeln Fr. 46.50

"Fisch - Duett"  
Thon im Körnermantel und Eglifilet an  
Morchelkräutersauce mit Spargelspitzen und Reis Fr. 47.50

Gebratene Forelle mit frischen Kräutern  
Spargeln und Salzkartoffeln Fr. 35.50

Ganze Forelle in der Salzkruste  
mit Spargeln, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln Fr. 36.50  
(Wartezeit 30 Min.)

Gebratene Riesencrevetten mit Morchel - Spargelrisotto Fr. 39.00

\* Sautierte Eglifilets mit Spargeln  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln Fr. 39.50

## Kombinationen von Spargeln und Landtieren

\* Rosa gebratenes Rindsfilet auf Spargelbeet  
Balsamicosauce und Frühlingskartoffeln Fr. 49.00

Zartes Maispoulardenbrüstchen  
auf Makkeronen mit Spargelwürfel  
und Pilzen an Kräutersauce Fr. 29.50

\* Geschnetzelte Kalbsleber im Butter sautiert  
mit Spargelspitzen und Rösti Fr. 36.50

"Kalb und Lamm im Duett"  
Kalbsfilet mit Morcheln und Lammentrecote im Bauernbrot  
mit Spargeln und Frühlingskartoffeln Fr. 48.50

**Die Gerichte können Sie auch ohne Spargeln mit normalem Gemüse bestellen.**

\* Diese Gerichte erhalten Sie auch in kleinen Portionen!  
Preisreduktion Fr. 5.00.

## EDEN – Menü

Bärlauchterrinen im Rüeblimantel mit geräuchertem  
Forellenfilet und Frühlingsalat

\* \* \*

\*

Morchelrahmsuppe mit Kaninchenfilet

\* \* \*

\*

"Thon + Egli im Duett"  
mit gemischten Spargeln  
serviert mit Reis

oder

"Kalb + Lamm im Duett"  
mit gemischten Spargeln  
serviert mit Frühlingskartoffeln

\* \* \*

\*

„Frühlings - Dessert “

Warm, kalt und gefroren

Fr. 75.00

## Unsere Weinempfehlung zu Spargeln

### **Weisswein / Wallis**

*Chardonnay AOC*

*Jacques Germanier, Conthey*

**1 dl**

7.00

**7 dl**

48.00

Leichter, sehr aromatischer Chardonnay aus dem sonnigen Wallis. Geeignet zum  
Apero, Fisch- und leichten Fleischgerichten.

### **Roséwein / Graubünden**

*Churer Schiller „Lürlibad“*

*Weinbau Cottinelli, Malans*

7.50

52.00

### **Rotwein / Österreich**

*St. Laurent "Dorflagen"*

*Gerhard Pittnauer, Burgenland*

7.50

52.00

St. Laurent ist eine typische Traubensorte aus Österreich. Gerhard Pittnauers

Wein überzeugt durch seine Fruchtnoten und den angenehmen Tanninen.