-lich willkommen
im Gasthof St. Mauritz

Wir freuen uns, dass Sie hier sind und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Gerne verwöhnen wir Sie mit gutbürgerlicher Schweizer Küche aus saisonalen und regionalen Zutaten.

E Guete!
Das St. Mauritz-Team

Wildkarte

(alle Preise in CHF)

Suppe und Salat

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Kernöl	10.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat mit Speck, Pilzen und Ei	14.50

Wildgerichte

Hausgebeizter Rehpfeffer «Jäger Art»	34.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce	39.50
Wildgeschnetzeltes an Pilzsauce	36.50
Hirschcordonbleu mit Rohschinken und Bergkäse	38.50

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Knöpfli,
Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinbirne, Preiselbeerapfel und Marroni (Wildgarnitur)

Geschmorrte Hirschhaxe auf Pilzrisotto dazu Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	32.50

Auf Vorbestellung:

Rehrücken ab 2 Pers. mit Wildgarnitur	58.50

Vegi Herbstteller

Pastetli mit Pilzragout und Wildgarnitur	28.50
Pilzrisotto mit Wildgarnitur	24.50

gasthof st. mauritz schötz

Speisekarte
(alle Preise in CHF)

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	8.50
Tomatencremesuppe mit Croûtons	9.50

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:
französisch oder italienisch

Vorspeisen

Rindstatar verfeinert mit Cognac dazu Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	22.50 32.50
Markbein gegrillt aus dem Ofen mit Knoblauch & Tomaten, dazu Brotscheiben		16.00
Bruschetta Tomatenwürfel auf gerösteten Brotscheiben		10.50

Fleischgerichte

Klassiker

Schweinssteak mit Kroketten, Gemüse und Kräuterbutter	31.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse	27.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	27.50
Schweins-Cordonbleu M ca. 300 Gramm	29.50
Schweins-Cordonbleu L ca. 450 Gramm	34.50
Schweins-Cordonbleu XL ca. 700 Gramm dazu Pommes Frites und Gemüse	47.50
Poulet-Cordonbleu dazu Tomatennudeln und Gemüse	32.50
Buurebratwurst an Zwiebelsauce dazu Rösti	21.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	40.50
Rindsfilet Stroganoff mit Reis und Gemüse	41.50

gasthof st. mauritz schötz

Fleisch-Spezialitäten

Hausgemachter Rindshamburger 32.50
mit Speck und BBQ-Sauce, dazu Crispy-Fries

Spareribs 34.50
dazu Crispy-Fries

Buure Schweinskotlette 38.50
mit Pommes Frites und Gemüse

Waldis Pfännli

mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse

Rindsfilet	52.50
Rinds Entrecôte	43.50
Lammhüftli	41.50
Pouletbrust	32.50

Auf Wunsch werden die Pfännli auch auf dem Teller angerichtet.

Garstufen für Fleisch

bleu | rare | stark blutig
Die Kruste ist leicht angebraten und der Kern noch roh.

saignant | medium rare | blutig
Die Kruste ist bräunlich und der Kern dunkelrot.

à point | medium | mittel/rosa
Die Kruste ist knusprig und der Kern noch rosa.

bien cuit | well done | durch
Das gesamte Fleischstück ist komplett durchgebraten.

Fisch, vegetarische und vegane Gerichte

Hausgemachte Fischknusperli garniert mit Salaten, dazu Tartarsauce	29.50
Gebratenes Willisauer Forellenfilet an Zitronensauce, dazu Reis und Gemüse	36.50
Blumenkohl-Piccata dazu Nudeln an Tomatensauce	24.50
Linsencurry mit Gemüse, dazu Reis	26.50

Deklaration Fleisch

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz
Zander	Schweiz/EU

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.