



-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!

Waldi Strasser
Küchenchef

Saskia Ruch
Leiterin Service

& das ganze St. Mauritz-Team





gasthof **st. mauritz** schötz

Speisekarte

(alle Preise in CHF)

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli 8.50

Rüebli-Ingwer Suppe 9.50

Salate

Grüner Blattsalat 8.50

Gemischter Salat 10.50

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:
französisch oder italienisch

Vorspeisen

Rindstatar verfeinert mit Cognac Vorspeise 22.50

dazu Toast und Butter Hauptgang 32.50

Markbein gegrillt aus dem Ofen 16.00

mit Knoblauch & Tomaten, dazu Brotscheiben

Bruschetta 10.50

Tomatenwürfel auf gerösteten Brotscheiben



gasthof **st. mauritz** schötz

Fleischgerichte

Klassiker

Zu allen Gerichten servieren wir Saisongemüse, eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

Schweinssteak	31.50
Schweinsrahmschnitzel	27.50
Paniertes Schweinsschnitzel	27.50
Schweins-Cordonbleu L ca. 450 Gramm	34.50
Schweins-Cordonbleu M ca. 300 Gramm	29.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	40.50
Rindsfilet Stroganoff	41.50

Waldis Pfännli

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Rindsfilet	52.50
Rinds Entrecôte	43.50
Lammhüftli	41.50
Pouletbrust	32.50

Auf Wunsch werden die Pfännli auch auf dem Teller angerichtet.



gasthof **st. mauritz** schötz

Fleisch-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Saisongemüse, eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

Kalbssteak vom Nierstück	47.00
Spareribs	34.50
Buure Schweinskotlette	38.50
Schweins-Cordonbleu am Knochen XL ca. 800 Gramm gefüllt mit Speck, Trockenfleisch, Zwiebeln, Schinken und Käse	47.50
Rinds Cote de Boeuf	68.50

Beilagen

Pommes Frites, Kroketten, Nüdeli, Risotto, Reis, Rösti,
Kartoffel mit Sauerrahm

Saucen

Pilzrahmsauce, Pfeffersauce, Portweinjus, Kräuterbutter, Café de Paris

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.



gasthof **st. mauritz** schötz

Fisch und vegetarische Gerichte

Hausgemachte Fischknusperli 29.50
garniert mit Salaten, dazu Tartarsauce

Gebratenes Willisauer Forellenfilet 36.50
auf Risotto, garniert mit Cherrytomaten

Blumenkohl-Piccata 24.50
dazu Nudeln an Tomatensauce

Deklaration Fleisch

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz

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

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