



## DIE SPEISEKARTE

<u>Älteste Speisekarte der Schweiz</u>	v	h
<u>13Jh.</u> Edle Mandelsuppe	14	25
<u>1653</u> Gefüllte Kalbszunge mit Krebsfleisch im Krautstielwickel mit Kartoffeln und Karotten	26	48
<u>1566</u> Grilliertes Ochsenherz mit Grünkern und Gemüse	24	44
<u>Bistrokarte</u>	v	h
Echter Nüsslisalat vom Feld mit Wachtelei-Würfel und Speck-Vinaigrette	16	28
Tomatensalat mit Mozzarella aus roher Büffelmilch und Rucolasalat	18	29
Krustentierschaumsuppe mit Jakobsmuscheln, Pakjoy und Glasnudeln	18	29
Rindstatar mit Chili vom Schwyzer Rindsfilet und geröstetem Toast	22	37





## DIE SPEISEKARTE

<u>Bistrokarte</u>	v	h	
Rotweinravioli mit geschmortem Milchlamm gefüllt und Salbeibutter	24	46	
"Gourmetburger" mit Luma Porc-Filet, gebratener Gänseleber und Whisky-Cocktailsauce	45	78	
Wagyu-Beef auf dreierlei Temperaturen zubereitet mit Dolderblüten und junge Kartoffeln	80gr 54	180gr 105	
Geschmorte Kalbskopfbake auf Rotweinrisotto und Gemüse	23	44	
Wiener Schnitzel mit Preiselbeerschaum, neuen Kartoffeln und Gemüse	80gr 31	150gr 48	250gr 80
Im Ofen geschmorter Seeteufel auf Lauchgemüse und Safranrisotto	32.-	54	
Grillierter Wolfsbarsch auf Schwarzwurzel Grapefruitsauce, schwarzer Risotto	24	46	





## DIE SPEISEKARTE

### Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch aus dem Kanton Schwyz (Schweiz)  
Rindfleisch aus dem Kanton Schwyz (Schweiz)  
Ochsenfleisch aus dem Kanton Schwyz (Schweiz)  
Luma-Beef aus der Schweiz  
Gänseleber aus Frankreich  
Milchlamm aus Wollerau  
Krebsfleisch aus Südafrika  
Wagyu-Beef aus Chile  
Seeteufel aus dem Mittelmeer  
Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer

### Luma-Beef

Im Gegensatz zu herkömmlichen Reifeverfahren wird das Fleisch nicht im Vakuum (Plastikhülle) abgehängt, sondern direkt an der Luft und am Knochen gereift. Während der langen Reifung (4-7 Wochen) wird das LUMA BEEF zusätzlich mit einem Edelschimmelpilz versehen, welcher durch natürliche biologische Prozesse eine neue Qualität in Bezug auf Zartheit, Saftigkeit und Geschmack hervorbringt.

Alle Fische und Krustentiere die wir Ihnen in Funkes Obstgarten anbieten sind entweder Bio oder tragen das MSC Label. Das heisst, Sie kommen nicht aus überfischten Zonen, tragen keinen Beifang und beim Fischen wird auch kein anderer Lebensraum zerstört.

alle Preise sind inklusiv 8 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken

