



Restaurant
Café • Pizzeria
Muoshof

Menüvorschläge



14 Personen im Säali



18 Personen Kindergeburtstag im Säali
mit selber gebrachter Dekoration



8 Personen im Gourmet



16 Personen im Säali

Vorwort

*Diese Karte unterstützt uns und Sie,
um Ihnen einen Speisen- und Preisvorschlag zu machen.*

*Wir sind Ihnen auch gerne persönlich behilflich
bei der Auswahl und Kombination eines Menüs.*

*Diese Karte unterstützt uns und Sie,
um Ihnen einen Speisen- und Preisvorschlag zu machen.*

*Falls Sie einen anderen Wunsch oder Idee haben,
möchten wir Ihnen den natürlich erfüllen.*

*Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Auswählen des Menüs
und wenn Sie Fragen haben wenden Sie sich bitte an uns.*

*Alexander & Sandra Mühlberger-Oehen
mit Olivia und Leonie
und das Muoshof Team.*

Stand August 2019 ersetzt alle vorangegangenen Vorschläge

Preise in CHFr und Inkl. 7,7% MwSt.

Apéro

Warmes Blätterteiggebäck

Preis auf Anfrage

Belegte Canapés mit Fleisch oder Fisch

pro St. Fr. 5.50

Belegte Canapés mit Gemüse

pro St. Fr. 4.50

Vorspeise

Unsere Hausspezialität

Fr. 20.50

Tartar vom Rind

an Haussauce verfeinert mit Cognac, dazu Toast und Butter

wie wär's mit einer Pizza aufgeschnitten als Apéro oder Vorspeise

Suppen

Bouillon mit Einlage

Fr. 7.50

Ei, Flädli, Backerbsen

Crèmesuppe nach Wahl

Fr. 8.00

Mais, Broccoli, Tomaten, Blumenkohl, Lauch

Karotten, Zuchetti oder Saisonal Kürbis

Salate

Blattsalat

Fr. 7.00

Delikatess Salat vom Biohof

Fr. 8.00

diese Spezialität ist vom Malterser Biohof

mit Sprossen und Blattsalaten die gerade Saison sind.

Gemischter Salat

Fr. 8.00

mit verschiedenen gemischten- und Blattsalaten

Gemischter Salat "italienische Art"

Fr. 8.00

mit Blattsalaten, Rüblistreifen, Artischockenherz,

frische Champignonscheiben und Oliven

Saisonale Salate

Preis auf Anfrage

(zb. Nüssli Salat)

Teller Hauptgerichte

Vom Schwein

Piccata Schweinsfiletmedaillon im Ei und Käse gewendet, gebraten, dazu Spaghetti mit Tomatensauce	Fr.	32.50
Rahmschnitzel und Gemüse dazu Nudeln oder Reis, Pommes Frites, Kroketten mit Rahmsauce	Fr.	28.80
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	Fr.	26.80
Schweins Carré Braten (ab 20 Personen) an Bratenjus mit Kartoffelgratin dazu ein Gemüse Bouquet	Fr.	28.80
Schweins Hals Braten (ab 20 Personen) an Bratenjus mit Kartoffelstock dazu Rotkraut	Fr.	25.80
Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	Fr.	18.50

Vom Poulet

Pouletbrust an leichter Curry Rahmsauce mit Reis	Fr.	26.80
Pouletbrust an Rahmsauce mit Nudeln	Fr.	26.80
Pouletbrust mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites	Fr.	25.80
Pouletgerichte mit 2 Gemüse, zusätzlich	Fr.	3.00

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 31.50
an Pilzrahmsauce dazu Röstikroketten

Chügeli Pastetli Fr. 19.00
mit Pommes Frites oder Reis
dazu Erbsli und Rüeibli

Vom Rind

Entrecôte ca. 200 gr. Fr. 37.00
mit Gemüse dazu Pommes Frites oder Reis, Nudeln, Kroketten
und Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Pfeffersauce

Im Ofen gebratenes Roastbeef (ab 20 Personen) Fr. 39.50
niedergegartes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Gemüse
dazu Sauce Béarnaise

Entrecote Streifen Stroganoff Fr. 36.50
an Bratenjus mit Pepperonistreifen und Champignon
dazu Nüdeli

Fisch

Fischfilet Zuger Art Fr. 27.00
Tagesfisch an Weissweinrahmsauce mit Kräutern
dazu Reis, Nudeln, Kroketten, Pommes Frites
und einem Gemüse

Unser Fleisch und Fisch stammt aus folgenden Ländern von Lieferanten

Produkt	Herkunftsland	Lieferant
Pouletbrust	Schweiz	Spahni Metzg / CCA / Prodega
Poulebrust Nuggets	Schweiz	Spahni Metzg
Schweinefleisch	Schweiz	Spahni Metzg / CCA / Prodega
Entrecoté	Südamerika*	CCA / Prodega
Pangasius	Vietnam	CCA / Prodega
Riesen Crevetten	Vietnam	CCA / Prodega
Crevetten	Kanada	Vermo Luzern/ CCA / Prodega
MeeresFrüchte	Pazifischer Ozean / Atlantik	CCA / Prodega
Thunfisch	Thailand	Prodega / CCA
Eier	Schweiz Freiland	Fischer Eier Malters

*"Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein" und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Spaghetti

Carbonara mit Knoblauch, Schinken, Rahm und Käse	Fr.	20.00
Napoli an Tomatensauce	Fr.	15.00
All à Rabiata mit Tomatensauce und Pepperonccini (pikant)	Fr.	17.00

Torteloni

Gorgonzola mit Rind Fleisch gefüllte Teigtaschen mit Gorgonzola und Rahm	Fr.	20.00
Provençale mit Rind Fleisch gefüllte Teigtaschen mit Kräuter und Rahm und Käse	Fr.	20.00

Gnocchi

Kartoffel Gnocchi an Gorgonzola Sauce	Fr.	16.50
---	-----	-------

Risotto

Risotto Muoshof Weisswein Risotto mit frischen Champignons	Fr.	19.00
--	-----	-------

Überbackene Pasta

Lasagne Hausgemachte Lasagne im Ofen mit Käse überbacken mit Hausgemachter Bolognese aus Schweinefleisch	Fr.	19.00
---	-----	-------

Pizzen

		Klein	Gross
Vegi Margherita	<i>Tomatensauce, Mozzarella* und Oregano</i>	12.50	15.50
Prosciutto	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Vorderschinken und Oregano</i>	15.00	18.00
Prosciutto e Funghi	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Vorderschinken Champignons und Oregano</i>	16.00	19.00
Vegi Ai Funghi	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Champignons und Oregano</i>	15.00	18.00
Muoshof	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Vorderschinken, Champignons, Speck und Oregano</i>	17.50	20.50
Calzone (zugedeckt)	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Vorderschinken, Champignons und Oregano</i>	16.00	19.00
Quattro Stagioni	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Artischocken, Oliven, Champignons, Vorderschinken und Oregano</i>	18.50	21.50
Hawaii	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Vorderschinken, Ananas,</i>	15.00	18.00
Siciliana	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Poulet, Knoblauch, grüner Pfeffer und Oregano</i>	18.50	21.50
Vegi Gilberto	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Knoblauch, Zwiebeln, Peperonccini und Oregano (pikant)</i>	15.00	18.00
Vegi Don Pedro	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, frische Tomaten, Mais, Spargel, Pepperoni und Oregano</i>	15.50	18.50
Mafiosi	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Pepperoni, Peperonccini, Salami und Oregano</i>	16.00	19.00
Frutti di Mare	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Meeresfrüchte und Oregano</i>	18.50	21.50
Ocean	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Crevetten, Räucherlachs, Zwiebeln und Oregano</i>	18.50	21.50
Tonno	<i>Tomatensauce, Mozzarella*, Thon, Kapern, Zwiebeln und Oregano</i>	17.50	20.50
Vegi 4-Formaggio	<i>Tomatensauce, Gorgonzola, Mozzarella*, Taleggio, Raclette und Oregano</i>	18.50	21.50
Mexicana	<i>Bolognese, Mozzarella*, Pepperoni, Peperonccini, Mais und Oregano</i>	18.50	21.50

Pizzen von 11.30 – 23.00 Uhr auch zum mitnehmen

Pizzen

	Klein	Gross
Vegi Peperonata <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Pepperoni, Zwiebeln, und Oregano</i>	15.00	18.00
Capricciosa <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Vorderschinken Oliven, Kapern, Thon, Sardellen, Artischocken und Oregano</i>	18.50	21.50
Vegi Legumi <i>Tomatensauce, Mozzarella*, verschiedenem Gemüse und Oregano</i>	16.50	19.50
Jungwacht <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Vorderschinken, Champignons, Poulet, Speck, Salami, und Oregano</i>	19.50	22.50
Pfadi <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Zwiebel, Knoblauch, Pepperoncini, Poulet, Kräuterbutter und Oregano</i>	17.50	20.50
Alessandro <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Pouletstreifen, Mais, Kräuterbutter, Spargel, Zwiebeln, und Oregano</i>	18.50	21.50
Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Oregano</i>	17.00	20.00
Vegi Florentine <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Spinat, Knoblauch getrocknete Tomaten, Spiegelei, und Oregano</i>	17.00	20.00
Diavolo <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Pepperoni, Oliven, pikante Salami, Peproncini, Knoblauch und Oregano</i>	17.00	20.00
Fiamma <i>Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln, wenig Mozzarella*</i>	16.50	19.50
Di Manzo <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Grillierte Rindfleischstreifen, Kräuterbutter, Zwiebeln und Oregano</i>	20.50	23.50
Estiva <i>Tomatensauce, Mozzarella*, Rohschinken, Rucola und Hartkäsehobel</i>	19.50	22.50

jeweils Freitags Abend Pizzaplausch im Muoshof

mit Menüsalat, Pizza nach Wahl und Menüdessert, **Gross 28.80 / Klein 23.80 Sfr.**

(zusätzliche Zutaten auf Pizzen werden berechnet)

Zusätzliche Beilagen

Oliven, Artischocken, Kräuterbutter Mais, Tomaten, Pepperoni, Champignons, Ananas, Bananen, Zwiebeln, Knoblauch, Spinat, getrocknete Tomaten Rucola, Crème Fraiche, Ei, Pepperoncini, Pfeffer, Spargel, Ananas, Bananen	2.00
Salami, Speck, Vorderschinken, Mozzarella*, Gorgonzola, Taleggio, Raclette, Hartkäsesplitter	2.50
Poulet, Meeresfrüchte, Crevetten, Lachs, Thon, Sardellen, Bolognese, Rindfleisch Streifen, Rohschinken,	3.00

Mozzarella* Mischung mit Schweizer Halbhartkäse

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller verschiedene Gemüse dazu Kartoffel Kroketten	Fr. 24.50
Hausgemachte Spinat-Lasagne auf Tomatensauce mit Blattspinat, Bechamel und Käse überbacken	Fr. 19.50
Äpler Maccronen mit Zwiebelschweize dazu Apfelmus	Fr. 19.50

Desserts

Coupé Muoshof (Vanille, Erdbeer, Schoggi Glace und Fruchtsalat mit Rahm)	Fr. 9.50
Caramel Chöpfli	Fr. 6.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Spezialität des Hauses Himbeeren Calypso Aufgerührtes Vanille und Erdbeer Eis mit Himbeeren und ein wenig Maraschino Schnaps	Fr. 12.00
Hausgemachte Parfaits Zb. Erdbeer, Himbeer, Grand Marnier, Schoggi usw.)	Preis auf Anfrage
Kuchen oder Torten nach Wunsch	Preis auf Anfrage
Crémen nach Wunsch	Preis auf Anfrage
Hausgemachte Vachrin Torte mit Früchte und Schlagrahm garniert (1 Torte für 10 Personen wird aufgerundet)	pro Torte Fr. 120.00

Für Ihren Anlass Speziell Zusammengestellte 3 Gang Menüs

Menü 1

Bouillon mit Eierstich

**oder mit
Gemischtem Salat**

**Roastbeef
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel Gratin
dazu 2 Gemüse**

Himbeeren Calypso

58.50

Menü 2

**Kürbis Crème Suppe
(nur im Winter)**

**oder mit
Delikatess Salat
vom Malterser Biohof**

**Schweinefilet Piccata
an Tomatensauce
Spaghetti**

**Hausgemachtes
Parfait Grand Marnier**

51.50

Menü 3

Broccoli Crème Suppe

**oder mit
Tomatensalat
mit Mozzarella**

**Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Röstikroketten**

**Coupé Moushof
gemischtes Eis mit Fruchsalat**

49.00

Menü 4

Bouillon mit Flädli

**oder mit
Grünem Salat**

**Pouletbrüstli
an Currysauce
mit Reis
und Früchte Garnitur**

**Ice Café Hausart
gerührtes Eiscafe mit Kirsch**

46.00

Für Ihren Anlass Speziell Zusammengestellte 3 Gang Menüs

Fisch Menü 1

Klare Fischsuppe
mit Einlage
oder mit
Grünem Salat

Riesencrevetten vom Grill "Hausart"
an Pernod-Rahmsauce
mit Tomatenwürfel und Champignons
dazu Wild-Reis

Zitronen Sorbet mit Prosecco

49.50

Fisch Menü 2

Suppe von Krebsen
mit Rahmhaube
oder mit
Gemischtem Salat

Fischfilet "Zuger Art"
gedämpft
an Weissweinsauce mit Kräuter
dazu Gemüse Reis

Orangenmousse

45.50

Vegetarisches Menü 1

Kresse Schaum Suppe

oder mit
Delikatess Salat
vom Malterser Biohof

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Kartoffelkroketten

Frischer Fruchtsalat
mit Schlagrahm

42.00

Vegetarisches Menü 2

Gemüse Bouillon
mit Gemüsestreifen als Einlage
oder mit
Grüner Salat

Ravioli mit Gemüsefüllung
mit Cherrytomaten
Rucola und Parmesan Hobel

Frische Ananas mit Kirsch

40.50

Komplette Menü als Vorschlag für grössere Anlässe ab 20 Personen

Menü 1

Tomaten Suppe
mit Rahmhaube 8.00
oder mit
gemischter Salat 8.00

Schweinsgeschnetzeltes
an Kräuterrahmsauce
dazu Nudeln
Gemüse 22.50

Dessert
Hausgemachtes Tiramisu 9.00

Pro Pers. 39.50

Menü 2

Zucchini Crème Suppe 8.00
oder mit
Delikatess Salat
vom Biohof Malters 8.00

Pouletbrust
an leichter Curry Rahmsauce
mit Reis 26.50

Dessert
Coupe Muoshof
Vanille und Erdbeerglace 9.50
mit Fruchtsalat und Schlagrahm

Pro Pers. 44.00

Menü 3

Bouillon 7.50
mit Gemüsestreifen
oder mit
Saison Salat 7.50

Schweins Carre Braten
an Bratenjus
dazu Kartoffelgratin
Rotkraut 28.80

Dessert
Caramel Chöpfli
mit Schlagrahm 6.50

Pro Pers. 42.80

Menü 4

Tomatensalat
mit Mozzarella 9.00

Schweins Schnitzel
an Pilzrahmsauce
dazu Nudeln
Gemüse 28.80

Dessert
Schoggi Mousse
mit Schlagrahm 9.50

Pro Pers. 47.30

Menü 5

Mais Crème Suppe 8.00
oder mit
gemischter Salat 8.00

Chügeli Pastetli
Reis
Erbsli und Rüebli 19.00

Dessert
Gebrannte Crème
mit Schlagrahm 8.50

Pro Pers. 35.50

Menü 6

Bouillon mit Backerbsen 7.50
oder mit
Saison Salat 7.50

Rinds Schmorbraten
an Bratenjus
Kartoffelstock
Rotkraut 29.50

Dessert
frischer Fruchtsalat 9.50
mit Schlagrahm

Pro Pers. 46.50

Wählen Sie aus den Verschiedenen Gerichten aus und Stellen Sie sich so, Ihr individuelles Menü zusammen.

Falls Sie noch Wünsche haben, stehe wir Ihnen für eine Persönliche Beratung gerne zur Verfügung.

Alexander und Sandra Mühlberger-Oehen
mit Team

Unsere Weinkarte

Um ein Menü zu vervollständigen braucht es einen Wein.

Um sich schon Gedanken machen zu können, haben wir einen Auszug der Weinkarte mit erlesenen Weinen beigelegt.

Wie auch schon bei der Menüauswahl, möchten wir Ihnen auch hier behilflich sein.

Sollte dennoch ein Wein den Sie möchten Ihn unserer Karte nicht vorhanden Sein, versuchen wir ihn natürlich für Sie zu besorgen.

Sie wollen Ihren eigenen Wein mitnehmen.

Für ein ein "Zapfengeld" von 25.- Fr. pro Flasche, Servieren wir Ihren Wein zum Anlass.

Angebrochene Weinflaschen können Sie natürlich mit nach Hause nehmen.