

Vorspeisen

Allergene



Unsere Hausspezialität Tartar vom Rind

280 gr. 29.50

140 gr. 21.50

Gehacktes Rindfleisch mit Haussauce verfeinert,
verfeinert mit Cognac
dazu Toast und Butter

Hausgemachte Frühlingsrollen

pro Stück 3.50

gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln
dazu Süsse Chillisauce

Suppen



* **Rindsbouillon mit Hausgemachten Flädli** 8.00



Vegi Tomatensuppe mit Rahmhaube 8.50



Vegi Kürbis Suppe mit Rahmhaube 8.50

* **Tagessuppe** 7.00

Salate

Vegi * Grüner Salat 9.50 Kleiner 7.50

Vegi * Gartensalat vom Biohof 10.50 Kleiner 8.50
diese Spezialität ist vom Malterser Biohof
mit Sprossen und Blattsalaten der Saison



Vegi * Gemischter Salat 10.50 Kleiner 8.50
mit verschiedenen Blatt- und gemischten Salaten

Vegi * Gemischter Salat "italienische Art" 10.50 Kleiner 8.50
mit Blattsalaten, Rüeblistreifen, Scheiben vom Artischockenherz,
frische Champignons Scheiben und Grüne Oliven Rondellen

Vegi * Salatteller 18.50



mit verschiedenen Blatt- und gemischten Salaten und einem gekochten Ei

Alle Salate servieren wir mit hausgemachten Salatsaucen à part

Allergene in Salatsauce

Französische
Italienische



Fitnesssteller

Allergene

	* mit Pouletbrust mit verschiedenen Salaten garniert dazu Kräuterbutter	27.80	Kleiner 22.80
	* mit Pouletbrust Knusperli mit verschiedenen Salaten garniert dazu Cocktailsauce	26.80	Kleiner 21.80
	* mit Carré Schnitzel mit verschiedenen Salaten garniert dazu Kräuterbutter	26.80	Kleiner 21.80
	* mit Fischknusperli Zander Fischfilet im Bierteig knusprig frittiert garniert mit verschiedenen Salaten dazu Tartarsauce	28.50	Kleiner 23.50
	* mit hausgemachten Frühlingsrollen Vegi gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, garniert mit verschiedenen Salaten dazu süsser Chilli Dip	26.80	Kleiner 21.80
	* mit Mais-Fries Vegi mit frittierten Süssmais Stäbchen, garniert mit verschiedenen Salaten dazu Tartar Sauce	23.80	Kleiner 18.80

Alle Fitnesssteller sind auch nur mit Gemüse zu haben.

	* Wurstsalat natur	13.50
	* Wurstsalat garniert	19.50
	* Käsesalat natur	15.50
	* Käsesalat garniert	21.50
	* Wurst- Käsesalat natur	14.50
	* Wurst- Käsesalat garniert	20.50
	* Thonsalat natur	15.50
	* Thonsalat garniert	21.50










Unsere Hausgemachte Salatsauce

zum mitnehmen	2,5dl	5.00
	5dl	8.00
französische oder italienische	1 Liter	14.50




"Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich in Schweizerfranken und inkl. 7,7% MwSt."

Vom Schwein

Allergene

 	<p>Cordonbleu 300 gr. 31.80 gefüllt mit Schinken und Käse 200 gr. 26.80 dazu Beilagen nach Wahl und einem Gemüsebouquet</p>
 	<p>Carré-Schnitzel vom Grill 29.80 mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Pfeffersauce dazu Beilagen nach Wahl und einem Gemüsebouquet</p>
 	<p>Rahmschnitzel 28.80 Kleiner 23.80 an Rahmsauce dazu Beilagen nach Wahl und einem Gemüsebouquet</p>
	<p>* Paniertes Schnitzel 26.80 Kleiner 21.80 mit Pommes Frites</p>
	<p>* Buure Bratwurst 18.80 mit Zwiebelsauce und Pommes frites</p>
	<p>* Buure Bratwurst nature 12.80 mit Zwiebelsauce</p>
	<p>mit zusätzlich Gemüse 3.00 mit zusätzlich Beilage 6.50</p>

Beilagen zur Auswahl

 Reis  Kroketten	 Nudeln  Spaghetti Pommes Frites
---	---

Speisen mit * können Sie, ab 11:30 Uhr durchgehend bestellen

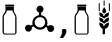




Allergene Legende



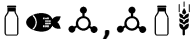

Getreide, Ei, Soja, Erdnuss, Sesam, Lupinen, Krebse, Senf, Sellerie, SO2, Fisch, Nüsse, Milch, Weichtiere

Vom Schweizer Poulet

Allergene

	<p>Pouletbrust 26.80 Kleiner 22.80 an leichter Curryrahmsauce dazu Reis</p>
	<p>Pouletbrust 26.80 Kleiner 22.80 an Rahmsauce mit Nudeln</p>
	<p>* Pouletbrust 25.80 Kleiner 21.80 mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites</p>
	<p>* Portion Pouletbrust Chnusperli 10 St. ca. 220gr. 21.80 Stücke von Pouletbrust paniert und knusprig frittiert</p>
	<p>dazu Cocktail Sauce 6 St. ca. 160gr. 15.80</p>

Vom Fisch

	<p>Fischfilet Zuger Art 31.80 Sempacher oder Zuger Felchen Fischfilet gedämpft an Weissweinrahmsauce mit Kräutern dazu Beilage nach Wahl und einem Gemüsebouquet</p>
	<p>* Portion Zander Knusperli ca. 250gr. 22.80 Zanderfischfilet im Bierteig knusprig frittiert</p>
	<p>dazu Tartarsauce ca. 180gr. 18.80</p>
	<p>mit zusätzlich Gemüse 3.00</p> <p>mit zusätzlich Beilage 6.50</p>

Beilagen zur Auswahl



Reis
Kroketten



Nudeln
Spaghetti
Pommes Frites

Allergene Legende



Getreide, Ei, Soja, Erdnuss, Sesam, Lupinen, Krebse, Senf, Sellerie, SO2, Fisch, Nüsse, Milch, Weichtiere

Vom Rind

Allergene

Unsere Hausspezialität

280 gr. 29.50

Tartar vom Rind

140 gr. 21.50



Gehacktes Rindfleisch mit Haussauce verfeinert,
verfeinert mit Cognac
dazu Toast und Butter

Entrecôte ca. 200 gr. mit Gemüse

37.80



vom Grill mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Pfeffersauce
dazu Beilagen nach Wahl

Entrecôte nature ca. 200 gr.

29.80



mit Kräuterbutter

Muoshof Hit

mit Saison Salat

Entrecôte vom Grill mind. 180 gr.
mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites

Fr. 34.50



Unser Fleisch und Fisch stammt aus folgenden Ländern und Lieferanten








Produkt	Herkunftsland	Lieferant
Pouletbrust	Schweiz	Prodega / CCA (Bell/Kneus)
Pouletnuggets	Schweiz	Spahni Metzger (Kneus)
Schweinefleisch	Schweiz	CCA / Prodega
Entrecôte	Südamerika*	CCA / Prodega
Zanderknusperli	Russland	Spahni Metzger (Giger Fischerei)
Crevetten	Vietnam	Prodega
Meeresfrüchte	Westlicher Pazifik	CCA / Prodega
Thunfisch aus der Dose	Thailand	Pistor
Sardellen	Spanien	Prodega
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

Pizzen


alle Pizzen sind mit Tomatensauce, Mozzarella, Schweizer Halbhartkäse und Oregano

Allergene

	Gross	Klein
 Vegi Margherita	16.50	13.50
 Prosciutto Vorderschinken	19.00	16.00
 Prosciutto e Funghi Vorderschinken , Champignons	20.00	17.00
 Vegi ai Funghi Champignons	19.00	16.00
 Muoshof Vorderschinken, Champignons, Speck	21.50	18.50
 Calzone (zugedeckt) Vorderschinken, Champignons	20.00	17.00
 Quattro Stagioni Artischocken, Oliven, Champignons, Vorderschinken	22.50	19.50
 Hawaii Vorderschinken, Ananas	19.00	16.00
 Siciliana Pouletbruststreifen, Knoblauch, grüner Pfeffer	22.50	19.50
 Vegi Gilberto Knoblauch, Zwiebeln, Peperonccini (pikant)	19.00	16.00
 Vegi Don Pedro frischen Tomaten Scheiben, Mais, Spargel, Peperoni	19.50	16.50
 Mafiosi Peperoni, Peperonccini, Salami	20.00	17.00
 Frutti di Mare Meeresfrüchte	22.50	19.50
 Ocean Crevetten, Räucherlachs, Zwiebeln	22.50	19.50
 Tonno Thon, Kapern, Zwiebeln	21.50	18.50
 Vegi 4-Formaggi Gorgonzola, Mozzarella*, Taleggio, Raclette	22.50	19.50
 Mexicana Bolognese, Peperoni, Peperonccini, Mais	22.50	19.50

NEU alle Grossen Pizzen auch Glutenfrei (ausser Galzone)

Pizzen von 11.00 – 23.00 Uhr auch zum mitnehmen

													
Getreide, Ei, Soja , Erdnuss, Sesam, Lupinen, Krebse, Senf, Sellerie, SO2, Fisch, Nüsse, Milch, Weichtiere													

Pizzen

Allergene

		Gross	Klein
  Vegi	Peperonata <i>Peperoni, Zwiebeln</i>	19.00	16.00
  	Capricciosa <i>Vorderschinken, Oliven, Kapern, Thon, Sardellen und Artischocken</i>	22.50	19.50
 Vegi	Legumi <i>mit verschiedenem Gemüsen</i>	20.50	17.50
 	Jungwacht <i>Vorderschinken, Champignons, Pouletbrust Streifen Speck und Salami</i>	23.50	20.50
 	Pfadi <i>Zwiebel, Knoblauch, Peperonccini, Pouletbrust Streifen und Kräuterbutter</i>	21.50	18.50
 	Blauring <i>Vorderschinken, Speck, Champignons, Peperoni, Cherry-Tomaten, Mascarpone und Basilikum Pesto</i>	23.50	20.50
 	Alessandro <i>Pouletstreifen, Mais, Spargel, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	22.50	19.50
  	Napoli <i>Sardellen, Kapern und Zwiebeln</i>	21.00	18.00
   Vegi	Florentine <i>Spinat, Knoblauch, getrocknete Tomaten und Spiegelei</i>	21.00	18.00
 	Diavolo <i>Peperoni, Oliven, pikante Salami, Pepronccini, und Knoblauch</i>	21.00	18.00
 	Fiamma <i>Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln, wenig Mozzarella*</i>	20.50	17.50
 	Di Manzo <i>Grillierte Rindfleischstreifen, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	24.50	21.50
 	Estiva <i>Rohschinken, Rucola und Hartkäsehobel</i>	23.50	20.50

jeweils Freitag's Abend Pizzaplausch im Muoshof

mit Menüsalat, Pizza nach Wahl und Menüdessert, Gross 29.50 / Klein 25.50 CHF
(zusätzliche Beilagen auf Pizzen werden berechnet)

Zusätzliche Beilagen

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

Pasta



Allergene

	* Spaghetti Carbonara 20.80 Kleiner 17.80
	in öl Knoblauch und Schinken angebraten verfeinert mit Rahm und Käse
	Vegi * Spaghetti Napoli 15.80 Kleiner 12.80
	an Tomatensauce
	* Spaghetti Bolognese 20.80 Kleiner 17.80
	mit hausgemachter Bolognese (Schweinefleisch)
	Vegi * Spaghetti all Arrabbiata (pikant) 17.80 Kleiner 14.80
	gedünstete Zwiebeln mit Peperoncini und Tomatensauce

Vegetarische Gerichte

	Vegi Gemüseteller 24.80 Kleiner 19.50
	verschiedenes Gemüse mit Kartoffel Kroketten
	Vegi Hausgemachten Frühlingsrollen 18.50
	3 Stück Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln dazu Reis
	und süsser Chilli Dip
	Vegi * Hausgemachte Spinatlasagne 19.50
	mit Blattspinat und Béchamel auf Tomatensauce
	mit Mozzarella* im Ofen überbacken

Überbackene Pasta

	* Lasagne 19.50
	Hausgemachte Lasagne im Ofen mit Mozzarella* überbacken (mit Hausgemachter Bolognese aus Schweinefleisch)



Getreide, Ei, Soja, Erdnuss, Sesam, Lupinen, Krebse, Senf, Sellerie, SO2, Fisch, Nüsse, Milch, Weichtiere

Tafelwasser Tafelgetränk und Limonade

<u>im Offenausschank</u>	3 dl	5 dl	1 L
Schnitzwasser	3.60	4.50	8.50
Sinalco Cola	3.90	4.80	9.00
Elmer Citro	3.90	4.80	9.00
Eistee	3.90	4.80	9.00
Apfelsaft	3.90	4.80	9.00

Malterser Hahnen-Wasser pro Person Fr. 2.00
Zum Wein und Kaffee
servieren wir Ihnen auf Wunsch
ein Glas Malterser Hahnen-Wasser Gratis

Tafelwasser und Limonaden Flaschen

Elmer Mineral mit Kohlensäure	3 dl	5 dl	1 L
	4.50	6.20	9.00
Elmer Mineral ohne Kohlensäure	3 dl	5 dl	1 L
	4.50	6.20	9.00
Sinalco	3 dl	4.50	
Sinalco Cola, Cola Zero	3 dl	4.50	
Rivella Rot, Blau,	3 dl	4.50	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	2 dl	4.50	
Orangenmoscht Bügel	4.9 dl	5.50	

Fruchtsäfte

Michel Orangen Saft	2 dl	4.40
---------------------	------	------

Biere

im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Hopfenperle	4.00	4.40	5.90
Hopfenperle Panachee	4.00	4.40	5.90
Saison Bier	4.00	4.40	5.90

fragen Sie bitte das Service personal

Hefe Weizen Offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Schneider Weisse Hell	4.20	4.60	6.10

Hefe Weizen Flaschen

Schneider Weisse Orginal TAP 7	5 dl	6.80
-----------------------------------	------	------

Flaschen

Lager Feldschlösschen	5 dl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	5 dl	6.00
Dunkle Perle	3.3 dl	5.00
Moretti	3.3 dl	5.00

Apfel Getränke

Buurehöfler Apfelmost trüb	4.9 dl	6.00
Suure Moscht Alkoholfrei	4.9 dl	6.00

Für Kinder

Sirup	2 dl	1.00
-------	------	------

Offene Weine Weiss

		Vol.%	10 cl.	50 cl.
Fendant	Schweiz	12.0	4.50	21.50
Epresses	Schweiz	12.0	5.20	25.00
Yvorne	Schweiz	12.2	5.20	25.00
Cuvée blanche de l'Abbaye	Schweiz	13.0	5.50	26.50
Gespritzter Weisswein	sauer oder süss		2 dl.	6.00

aus der 7,5 dl Flasche

		Vol.%	10 cl.	75 cl.
Lenz Solaris	Schweiz	12.5	6.00	39.00
Traube: Solaris	Bio und Veganer Weisswein			

Offene Weine Rosé

Oeil de Perdrix	Schweiz	13.2	4.60	22.00
------------------------	---------	------	------	-------

Offene Weine Rot

		Vol.%	10 cl.	50 cl.
Dôle du Valais	Schweiz	13.5	4.50	21.50
Chianti Toscana Doc	Italien	12.2	4.50	21.50
Shiraz	Australien	13.5	4.50	21.50

aus der 7,5 dl Flasche

		Vol.%	10 cl.	75 cl.
Ancora Galotta Merlot	Schweiz	13	6.50	42.00
Cave de Jolimont				
Trauben: Merlot und Galotta (Gamay und Ancellotta)				

60 Anni	Italien	14.5	7.50	49.00
Feudi di San Marzano				
Traube: Primitivo				

Simposio	Italien	14.0	6.00	39.00
DOC Brindisi Riserva				
Trauben: Negroamaro, Susumaniello, Malvasia				

Mariposa Roja Tempranillo	Spanien	14.0	5.50	36.00
Bataillard				
Trauben: Tempranillo und Garnacha				

Schaumwein

		Vol.%	10 cl.	75 cl.
Muscato	Italien	11.5	6.00	39.00
Spumante				

Aperitif / Digestiv

	Vol %		
Rossi	18	4 cl	6.00
Ramazotti	30	4 cl	6.00
Cynar	16,5	4 cl	6.00
Campari	23	4 cl	6.00
Bündner Röteli	22	4 cl	6.00
Pernod	40	2 cl	6.00
Martini Weiss	15	4 cl	6.00
Porto Presidential Weiss	19	4 cl	7.50
Sherry Sandeman Medum Dry	15	4 cl	7.50
zusätzlich Orangen Saft		1 dl	2.00
Gin GORDON'S	37,5	2 cl	6.50
Entlebuecher Gin mit Edelwithe Gin (Best Swiss Gin 2018)	40	2 cl	8.50
Vodka Trojka	40	2 cl	6.50
Imperia Russian Vodka	40	2 cl	8.50
Bacardi Rum	37,5	2 cl	6.50
Appenzeller	29	4 cl	6.00
Underberg	44	2 cl	5.50

Cognac

Remy Martin	40	2 cl	8.50
-------------	----	------	------

Drink's

Gin Tonic	40	4 cl	12.00
Entlebuecher Gin Tonic mit Edelwithe Gin (Best Swiss Gin 2018)	40	4 cl	16.00
Whisky Cola	40	4 cl	12.00
Vodka Orange	40	4 cl	12.00
Malibu Orange	21	4 cl	12.00
Aperol Spritz	11	2 cl	8.50

Obstbrand

	Vol %		
Marc Morin	40	2 cl	8.50
Calvados Morin	40	2 cl	7.50
La Vieille Prune Morin	41	2 cl	7.50
Williams Morand	40	2 cl	7.50
Kirsch Fassbind	41	2 cl	7.50
Pflümüli Fassbind	41	2 cl	7.50
Himbeergeist	42	2 cl	7.50
Grappa Brunello di Montalcino Alexander	38	2 cl	7.50
Grappa di Amarone La Musa Berta	40	2 cl	7.50

Liköre

Amaretto di Saronno	28	2 cl	6.50
Grand Marnier VSOP	40	2 cl	6.50
Eiercognac	16	4 cl	6.50
Baileys	17	4 cl	6.50
Sambuca	40	4 cl	6.50
Frangelico Nusslikör	20	4 cl	6.50
Kahlua (Kaffeelikör)	20	4 cl	6.50
Studer Fireball l'orange	50	4 cl	8.50

Scotch

Monkey Shoulder	40	4 cl	9.50
-----------------	----	------	------

Whisky's

Jack Daniel's	40	4 cl	7.50
Southern Comfort	35	4 cl	7.50
Chivas Regal	40	4 cl	9.50
Ballantines	40	4 cl	7.50

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 8:00 Uhr

Samstag ab 8:00 Uhr

Sonntag und Feiertage ab 9:00 Uhr

Ruhetage

Mittwoch und Donnerstag

Telefon 041 497 45 88

Fax 041 497 45 87

Hellbühlstrasse 2

6102 Malters

auf unserer Homepage

www.muoshof.ch

finden Sie alle Karten,

Betriebsferien und spezielle Öffnungszeiten.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch

Familie Alexander & Sandra Mühlberger-Oehen

und Team

Aus der Chronik „ Das Dorf Entsteht“

Von Hans Schurtenberger, ergänzt von Alexander Mühlberger

*Der Muoshof wird das erste Mal erwähnt 1529
In anderen Ortschaften hieß er auch Milchhof
Zu dieser Zeit wurde Reisenden Milch, Käse und Brot abgegeben.
Keine warmen und anderen Gerichte (keine Pizza).*

1821 bis 1941

Führt Franz Schmid den Bauernhof Muoshof als Landwirt

1941 bis 1981

*Erwarb die Familie Baumeler den Bauernhof,
und Josef Baumeler führte diesen bis 1983*

1981

Erwarb Hans Bucheli die Liegenschaft Muoshof

***Als am 15. November 1987 der Muoshof abbrannte entstand im
Jahre 1991 der neue Muoshof nach einer 2 jährigen Bauzeit.***

13. April 1991 bis 10. April 1996

*Eröffnete und führte Familie Peter und Lucia Mühlberger- Schwegler
das Café Pizzeria Muoshof*

Vom 1. Mai 1996 bis 27. Juli 1999

Wirtete Hansjörg Bucheli im Muoshof

1. August 1999

*Erwirbt die Familie Mühlberger die Liegenschaft Muoshof.
und führt das Restaurant Café Pizzeria Muoshof
als Familienbetrieb weiter.*

15. Januar 2008

*Nach langjähriger Arbeit als Küchenchef im Muoshof
übernimmt Alexander Mühlberger das Restaurant Muoshof
und führt es im Sinne der Familientradition weiter.*

14. Oktober 2009

*Heiraten Alexander Mühlberger und Sandra Oehen
und Tochter Olivia wird am 29. November geboren.*

23. Oktober 2012

Kommt Tochter Leonie zur Welt