

Vorspeisen

Allergene

JG
AC

Unsere Hausspezialität	280 gr.	29.80
Tartar vom Simmentaler Rind	140 gr.	21.80
Gehacktes Rindfleisch mit Haussauce und nach Wahl mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter		
Hausgemachte Thai-Frühlingsrollen	1 Stück	5.50
gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln	2 Stück	10.50
dazu Süsse Chillisauce	3 Stück	14.50

Suppen

ADBC	*	Rindsbouillon mit Hausgemachten Flädli	8.00
C	Vegi	Tomatensuppe mit Rahmhaube	8.50
	*	Tagessuppe	7.00

Salate

	Vegi	*	Grüner Salat	10.00	Kleiner 8.00
	Vegi	*	Gartensalat vom Biohof	11.00	Kleiner 9.00
			diese Spezialität ist vom Malterser Biohof mit Sprossen und Blattsalaten der Saison		
HG	Vegi	*	Gemischter Salat	11.00	Kleiner 9.00
			mit verschiedenen Blatt- und gemischten Salaten		
	Vegi	*	Gemischter Salat "italienische Art"	11.00	Kleiner 9.00
			mit Blattsalaten, Rüblistreifen, Scheiben vom Artischockenherz, frische Champignons Scheiben und Grüne Oliven Rondellen		
GHB	Vegi	*	Salatteller	19.50	
			mit verschiedenen Blatt- und gemischten Salaten und einem gekochten Ei		

Alle Salate servieren wir mit hausgemachten Salatsaucen à part

Allergene in Salatsauce

Französische
Italienische

BJG
G

Fitnesssteller

Allergene

GH,ACF	* mit Pouletbrust mit verschiedenen Salaten garniert dazu Kräuterbutter	28.50	Kleiner 23.50
AGH,BJH	* mit Pouletbrust Knusperli mit verschiedenen Salaten garniert dazu Cocktailsauce	28.50	Kleiner 23.50
GH,ACF	* mit Carré Schnitzel mit verschiedenen Salaten garniert dazu Kräuterbutter	27.50	Kleiner 22.50
ABEK F GH,JGB	* mit Fischknusperli Zander Fischfilet im Bierteig knusprig frittiert garniert mit verschiedenen Salaten dazu Tartarsauce	28.50	Kleiner 23.50
GH	* mit hausgemachten Frühlingsrollen Vegi gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, garniert mit verschiedenen Salaten dazu süsser Chilli Dip	27.50	Kleiner 22.50
ABC GH,JGB	* mit Mais-Fries Vegi mit frittierten Süssmais Stäbchen, garniert mit verschiedenen Salaten dazu Tartar Sauce	25.50	Kleiner 20.50

Alle Fitnesssteller sind auch nur mit Gemüse zu haben.

GH	* Wurstsalat natur	14.50
GH	* Wurstsalat garniert	21.50
C	* Käsesalat natur	16.50
GH,C	* Käsesalat garniert	23.50
C	* Wurst- Käsesalat natur	15.50
GH,C	* Wurst- Käsesalat garniert	22.50
F D	* Thonsalat natur	15.50
GH,F D	* Thonsalat garniert	22.50

Unsere Hausgemachte Salatsauce

zum Mitnehmen	2,5dl	5.00
französische oder italienische	5dl	9.00
	1 Liter	16.50

"Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich in Schweizerfranken und inkl. 8,1% MwSt."

Vom Schwein

Allergene

CBA C	Cordonbleu (mind. 250gr.) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Beilagen nach Wahl und einem Gemüsebouquet	31.50
ACF, C	Carré-Schnitzel vom Grill mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Pfeffersauce dazu Beilagen nach Wahl und einem Gemüsebouquet	31.50
AGC C	Rahmschnitzel an Rahmsauce dazu Beilagen nach Wahl und einem Gemüsebouquet	29.50 Kleiner 24.50
AB	* Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	27.50 Kleiner 22.50
AG	* Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	19.50
AG	* Buure Bratwurst nature mit Zwiebelsauce	13.50
	mit zusätzlich Gemüse	3.00
	mit zusätzlich Beilage	6.50

Beilagen zur Auswahl

C Reis CBA Krokette	CBA Nudeln CBA Spaghetti Pommes Frites
------------------------	--

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

Allergene Legende

A B D E I L K J H G F N C M Getreide, Ei, Soja, Erdnuss, Sesam, Lupinen, Krebse, Senf, Sellerie, SO2, Fisch, Nüsse, Milch, Weichtiere
--

Vom Schweizer Poulet

Allergene

CG,CA	Pouletbrust an leichter Curryrahmsauce dazu Reis	27.50	Kleiner 23.50
CGA.CA	Pouletbrust an Rahmsauce mit Nudeln	27.50	Kleiner 23.50
ACF	* Pouletbrust mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites	26.50	Kleiner 22.50
BEA BJHA	* Portion Pouletbrust Chnusperli Stücke von Pouletbrust paniert und knusprig frittiert dazu Cocktail Sauce		ca. 220gr. 22.50 ca. 160gr. 16.50

Vom Fisch

CF G,GCA	Fischfilet Zuger Art Sempacher oder Zuger Felchen Fischfilet gedämpft an Weissweinrahmsauce mit Kräuter dazu Beilage nach Wahl und einem Gemüsebouquet	31.80	
BEF AK BJG	* Portion Zander Knusperli Zanderfischfilet Streifen im Bierteig knusprig frittiert dazu Tartarsauce		ca. 250gr. 23.50 ca. 180gr. 19.50
	mit zusätzlich Gemüse	3.00	
	mit zusätzlich Beilage	6.50	

Beilagen zur Auswahl

C
CBA

Reis
Kroketten

CBA
CBA

Nudeln
Spaghetti
Pommes Frites

Allergene Legende

A B D E I L K J H G F N C M

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

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

Vom Rind

Allergene

	Unsere Hausspezialität	280 gr. 29.80
	Tartar vom Rind	140 gr. 21.80
JG AC	Gehacktes Rindfleisch mit Haussauce verfeinert, verfeinert mit Cognac dazu Toast und Butter	
ACF, AGC	Entrecôte ca. 200 gr. mit Gemüse	38.50
	vom Grill mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Pfeffersauce dazu Beilagen nach Wahl	
ACF	Entrecôte nature ca. 200 gr.	31.50
	mit Kräuterbutter	

Muoshof Hit

voraus ein Gemischter Salat

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

Fr. 35.50

CF, CB, CB

Unser Fleisch und Fisch stammt aus folgenden Ländern und Lieferanten

Produkt	Herkunftsland	Lieferant
Pouletbrust	Schweiz	Pistor / Prodega
Pouletnuggets	Schweiz	Saignet Comestibles Luzern
Schweinefleisch	Schweiz	Pistor / Prodega
Entrecôte	Südamerika*	Prodega
Zanderknusperli	Russland	Saignet Comestibles Luzern
Crevetten	Vietnam	Vermo Luzern / Prodega
Meeresfrüchte	Westlicher Pazifik	Prodega
Thunfisch aus der Dose	Thailand	Pistor / Prodega
Sardellen	Spanien	Prodega
Eier	Schweiz Freiland	Fischer / Mühlebach 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
AC	Vegi Margherita	16.50	13.50
AC	Prosciutto <i>Vorderschinken</i>	19.00	16.00
AC	Prosciutto e Funghi <i>Vorderschinken , Champignons</i>	20.00	17.00
AC	Vegi ai Funghi <i>Champignons</i>	19.00	16.00
AC	Muoshof <i>Vorderschinken, Champignons, Speck</i>	21.50	18.50
AC	Calzone (zugedeckt) <i>Vorderschinken, Champignons</i>	20.00	17.00
AC	Quattro Stagioni <i>Artischocken, Oliven, Champignons, Vorderschinken</i>	22.50	19.50
AC	Hawaii <i>Vorderschinken, Ananas</i>	19.00	16.00
AC	Siciliana <i>Pouletbruststreifen, Knoblauch, grüner Pfeffer</i>	22.50	19.50
AC	Vegi Gilberto <i>Knoblauch, Zwiebeln, Peperonccini (pikant)</i>	19.00	16.00
AC	Vegi Don Pedro <i>frischen Tomaten Scheiben, Mais, Spargel, Peperoni</i>	19.50	16.50
AC	Mafiosi <i>Peperoni, Peperonccini, Salami</i>	20.00	17.00
ACF KM	Frutti di Mare <i>Meeresfrüchte</i>	22.50	19.50
ACF K	Ocean <i>Crevetten, Räucherlachs, Zwiebeln</i>	22.50	19.50
ACF	Tonno <i>Thon, Kapern, Zwiebeln</i>	21.50	18.50
AC	Vegi 4-Formaggi <i>Gorgonzola, Mozzarella*, Taleggio, Raclette</i>	22.50	19.50
AHGC	Mexicana <i>Bolognese, Peperoni, Peperonccini, Mais</i>	22.50	19.50

**alle Grossen Pizzen (ausser Galzone) Glutenfreiem Teig
nach Hauseigenem Rezept**

Pizzen von 11.00 – 23.00 Uhr auch zum mitnehmen

A	B	D	E	I	L	K	J	H	G	F	N	C	M
Getreide, Ei, Soja , Erdnuss, Sesam, Lupinen, Krebse, Senf, Sellerie, SO2, Fisch, Nüsse, Milch, Weichtiere													

Pizzen

Allergene		Gross	Klein
AC Vegi	Peperonata <i>Peperoni, Zwiebeln</i>	19.00	16.00
ACF	Capricciosa <i>Vorderschinken, Oliven, Kapern, Thon, Sardellen und Artischocken</i>	22.50	19.50
AC Vegi	Legumi <i>mit verschiedenem Gemüsen</i>	20.50	17.50
AC	Jungwacht <i>Vorderschinken, Champignons, Pouletbrust Streifen Speck und Salami</i>	23.50	20.50
AC ACF	Pfadi <i>Zwiebel, Knoblauch, Peperonccini, Pouletbrust Streifen und Kräuterbutter</i>	21.50	18.50
AC C	Blauring <i>Vorderschinken, Speck, Champignons, Pepperoni, Cherry -Tomaten, Mascarpone und Basilikum Pesto</i>	23.50	20.50
AC ACF	Alessandro <i>Pouletstreifen, Mais, Spargel, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	22.50	19.50
ACF	Napoli <i>Sardellen, Kapern und Zwiebeln</i>	21.00	18.00
ACB Vegi	Florentine <i>Spinat, Knoblauch, getrocknete Tomaten und Spiegelei</i>	21.00	18.00
AC	Diavolo <i>Peperoni, Oliven, pikante Salami, Pepronccini, und Knoblauch</i>	21.00	18.00
AC	Fiamma <i>Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln, wenig Mozzarella*</i>	20.50	17.50
AC ACF	Di Manzo <i>Grillierte Rindfleischstreifen, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	24.50	21.50
AC	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 29.80 / Klein 25.80 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

AB L	* Spaghetti Carbonara in öl Knoblauch und Schinken angebraten verfeinert mit Rahm und Käse	21.50	Kleiner 18.50
AB	Vegi * Spaghetti Napoli an Tomatensauce	16.50	Kleiner 13.50
AB G	* Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Bolognese (Schweinefleisch)	21.50	Kleiner 18.50
AB G	Vegi * Spaghetti all Arrabbiata (pikant) gedünstete Zwiebeln mit Peperonccini und Tomatensauce	18.50	Kleiner 15.50

Vegetarische Gerichte

C, CB	Vegi Gemüseteller verschiedenes Gemüse mit Kartoffel Kroketten	25.50	Kleiner 21.50
	Vegi Hausgemachten Frühlingsrollen 3 Stück Fühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln dazu Reis und süsser Chilli Dip	23.50	
GH			
AB C C	Vegi * Hausgemachte Spinat Lasagne mit Blattspinat und Béchamel auf Tomatensauce mit Mozzarella* im Ofen überbacken	19.50	

Überbackene Pasta

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

A B D E I L K J H G F N C M
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	3.70	4.70	9.00
Sinalco Cola	4.00	5.00	9.50
Elmer Citro	4.00	5.00	9.50
Eistee	4.00	5.00	9.50
Rivella Rot	4.00	5.00	9.50
Apfelsaft	4.00	5.00	9.50
Malterser Wasser (gefiltert, info siehe QR Code)	3.00	4.00	7.00

Tafelwasser und Limonaden Flaschen

	3 dl	5 dl	1 L
Elmer Mineral mit Kohlensäure	4.60	6.40	9.50
Elmer Mineral ohne Kohlensäure	3 dl	5 dl	
	4.60	6.40	
Sinalco	3 dl	4.60	
Sinalco Cola, Cola Zero	3 dl	4.60	
Rivella Rot, Blau,	3 dl	4.60	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	2 dl	4.60	
Orangenmoscht Bügel	4.9 dl	6.50	

Fruchtsäfte

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

Biere

im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Hopfenperle	4.20	4.60	6.00
Hopfenperle Panachee	4.20	4.60	6.00
Saison Bier	4.20	4.60	6.00

fragen Sie bitte das Service personal

Hefe Weizen Offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Schneider Weisse Hell	4.50	5.00	6.50

Hefe Weizen Flaschen

Schneider Weisse Orginal TAP 7	5 dl	7.00
-----------------------------------	------	------

Flaschen

Lager Feldschlösschen	5 dl	6.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	5 dl	6.50
Dunkle Perle	3.3 dl	5.50
Weizenfrisch	3.3 dl	5.50

Apfel Getränke

Buurehöfler Apfelmost trüb	4.9 dl	6.50
Suure Moscht Alkoholfrei	4.9 dl	6.50
Sommersby	3.3 dl	5.50

Für Kinder

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

Offene Weine Weiss

		Vol.%	10 cl.	50 cl.
Fendant	Schweiz	12.0	4.50	21.50
Epesses	Schweiz	12.0	5.20	25.00
Yvorne	Schweiz	12.2	5.20	25.00
Cuvée blanche de l'Abbaye	Schweiz	13.0	5.70	28.00
Gespritzter Weisswein	sauer oder süss		2 dl.	8.00

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
Rioja Coto de Imaz	Spanien	13.5	5.70	28.00
Rosé Oeil de Perdrix	Schweiz	13	4.60	22.00

aus der 7,5 dl Flasche

		Vol.%	10 cl.	75 cl.
Ancora Galotta Merlot		13	6.50	42.00
Cave de Jolimont	Rot			
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.
Moscato Spumante	Italien	6.5	6.00	39.00
Prosecco Extra Dry	Italien	11.0	6.00	39.00
Rimus	Schweiz	0.0		15.00

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 oder Rot	19	4 cl	7.50
Sherry Sandeman Medum Dry	15	4 cl	7.50
Crodino Rosso / Sanbitter	17.5cl		4.50
mit Orangen Saft		1 dl	2.00
Entlebuecher Gin mit Edelwith Gin (Best Swiss Gin 2018)	40	2 cl	8.50
Gin GORDON'S	37,5	2 cl	6.50
Vodka Trojka	40	2 cl	6.50
Bacardi Rum	37,5	2 cl	6.50
Appenzeller	29	4 cl	6.00
Underberg	44	2 cl	5.50

Mocktail's

Sanbitter Spritz		1 dl	6.00
Crodino Biondo mit Citro		2,5 dl	9.50
Sanbitter Tonic		2 dl	9.50

Cocktail's

Gin Tonic	40	4 cl	12.00
Entlebuecher Gin Tonic mit Edelwith Gin (Best Swiss Gin 2018)	40	4 cl	16.00
Whisky Cola	40	4 cl	13.50
Vodka Orange	40	4 cl	13.50
Malibu Orange	21	4 cl	13.50
Aperol Spritz / Hugo	11	4 cl	9.50

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 Etter	41	2 cl	7.50
Pflümli Fassbind	41	2 cl	7.50
Himbeergeist	42	2 cl	7.50
Grappa Brunello di Montalcino Banfi	45	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
Limoncello	20	4 cl	6.50

Scotch Whisky

Johnnie Walker Black	40	4 cl	11.50
Monkey Shoulder	40	4 cl	11.50

Cognac

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

Whisky's

Jack Daniel's	40	4 cl	9.50
Southern Comfort	35	4 cl	9.50
Chivas Regal	40	4 cl	11.50
Ballantines	40	4 cl	9.50

Frühstück (von 8:00 bis 11:00 Uhr)

Allergene

ADC	Frühstück für den kleinen Hunger 1 Tasse Café oder Tee, Ovomaltine, Schokolade, 1 Gipfeli, 1 Brötli, 2 Butter, 1 Konfitüre	11.50
ADC	Frühstück für den grossen Hunger 2 Tassen Café oder Tee, Ovomaltine, Schokolade 1 Gipfeli, 1 Brötli, Brot, 2 Butter, 1 Konfitüre und Portion Schinken und Käse	21.50
C	Portion Käse	30 gr. 2.50
	Portion Schinken	30 gr. 2.50
	Portion Salami	30 gr. 2.50
	Konfitüre Portion	30 gr. 1.50
C	Portion Butter	10 gr. 1.20
	Orangensaft	1 dl 2.50 2 dl 4.00
AC	Gipfeli	1.80
AC	Mutschli	1.80
A	Scheibe Brot	1.20
ABECN	Hausgemachter Nussstengel	3.00
ABDECN	Kuchen und Torten	Fragen Sie nach unserem Angebot
AC	Sandwich mit Mutschli mit Butter, Salami oder Schinken, Käse, gemischt	6.00

Snacks

AC	* Faustbrot mit Butter Salami oder Schinken, Käse oder gemischt	8.00
	* Portion Pommes Frites	8.50
C	* Handy Toast mit Schinken und Käse	7.50
C	* Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse	14.50
	* Birchermüseli	9.50
	Canapee (wird frisch zubereitet) mit Ei, Sellerie	5.50
	oder mit Salami, Schinken, Käse, Thon	6.50
