



*Restaurant*  
*Café • Pizzeria*  
**Muoshof**

**Menüvorschläge ab August 2024**



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.*

*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 April 2023 ersetzt alle vorangegangenen Vorschläge**

**Preise in CHFr und Inkl. 8,1% MwSt.**

## Apéro

<b>Warmes Blätterteiggebäck</b>	Preis auf Anfrage
<b>Belegte Canapés mit Fleisch oder Fisch</b>	pro St. Fr. 6.50
<b>Belegte Canapés mit Gemüse</b>	pro St. Fr. 5.50

## Vorspeise

<b>Unsere Hausspezialität</b>	Fr. 21.50
<b>Tartar vom Rind</b>	
an Haussauce verfeinert mit Cognac, dazu Toast und Butter	

---

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

---

## Suppen

<b>Bouillon mit Einlage</b>	Fr. 7.50
Ei, Flädli, Backerbsen	
<b>Crèmesuppe nach Wahl</b>	Fr. 8.00
Mais, Broccoli, Tomaten, Blumenkohl, Lauch Karotten, Zuchetti oder Saisonal Kürbis	

## Salate

<b>Blattsalat</b>	Fr. 8.00
<b>Delikatess Salat vom Biohof</b>	Fr. 8.50
diese Spezialität ist vom Malterser Biohof mit Sprossen und Blattsalaten die gerade Saison sind.	
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 8.50
mit verschiedenen gemischten- und Blattsalaten	
<b>Saisonale Salate</b>	Preis auf Anfrage
(zb. Nüssli Salat mit Ei)	

# Teller Hauptgerichte

## Vom Schwein

<b>Piccata</b>	Fr.	26.80
Schweins Carré Schnitzel im Ei und Käse gewendet, gebraten dazu Spaghetti an Tomatensauce		
<b>Schweinsgeschnetzeltes Luzerner Art</b>	Fr.	25.80
an Kräuterrahmsauce mit Nüdeli dazu ein Gemüse Bouquet		
<b>Schweins Carré Schnitzel vom Grill</b>	Fr.	29.80
mit Beilage und Sauce nach Wahl und ein Gemüse Bouquet		
<b>Niedergegarter Schweins Carré Braten (ab 20 Personen)</b>	Fr.	29.80
an Bratenjus mit Kartoffelgratin dazu ein Gemüse Bouquet		
<b>Schweins Hals Braten (ab 20 Personen)</b>	Fr.	26.80
an Bratenjus mit Kartoffelstock dazu Rotkraut		
<b>Buure Bratwurst</b>	Fr.	18.80
mit Zwiebelsauce und Pommes frites		

## Vom Poulet

<b>Pouletbrust vom Grill</b>	Fr.	26.80
mit Beilage und Sauce nach Wahl		
<b>Pouletgerichte mit zusätzlich 2 Gemüse</b>	Fr.	3.00

## Vom Kalb

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** Fr. 33.80  
an Pilzrahmsauce dazu Röstikroketten

**Chügeli Pastetli** Fr. 21.80  
mit Pommes Frites oder Reis  
dazu Erbsli und Rüeblli

## Vom Rind

**Entrecôte ca. 200 gr.** Fr. 38.80  
mit Gemüse dazu Pommes Frites oder Reis, Nudeln, Kroketten  
und Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Pfeffersauce

**Im Ofen gebratenes Roastbeef (ab 20 Personen)** Fr. 41.80  
niedergegartes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Gemüse  
dazu Sauce Béarnaise

**Rindshuftstreifen Stroganoff** Fr. 36.80  
an Bratenjus mit Pepperonistreifen und Champignon's  
dazu Nüdeli

## Fisch

**Felchen Fischfilet Zuger Art** Fr. 31.80  
Fangfrische Sempacher oder Zuger Felchen Fischfilet  
an Weissweinrahmsauce mit Kräutern  
dazu Reis, Nudeln, Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse

---

### Unser Fleisch und Fisch stammt aus folgenden Ländern von Lieferanten

Produkt	Herkunftsland	Lieferant
Pouletbrust	Schweiz	Pistor / CCA / Prodega
Poulebrust Nuggets	Schweiz	Spahni Metzg / Bell
Schweinefleisch	Schweiz	Pistor / CCA / Prodega
Entrecoté	Südamerika*	CCA / Prodega
Felchen Fischfilet	Schweiz	Saingnet Comestibles
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

## Vegetarische Gerichte

<b>Gemüseteller</b> verschiedene Gemüse dazu Kartoffel Kroketten	Fr. 25.50
<b>Hausgemachte Spinat-Lasagne</b> auf Tomatensauce mit Blattspinat, Bechamel und Käse überbacken	Fr. 19.80
<b>Äpler Maccronen mit Zwiebelschweize</b> dazu Apfelmus	Fr. 19.80
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> mit Gemüse und Glasnudel Füllung dazu Süsser Chilli Dip	Stück Fr. 6.50

## Desserts

<b>Coupé Muoshof</b> (Vanille, Erdbeer, Schoggi Glace und Fruchtsalat mit Rahm)	Fr. 10.00
<b>Hausgemachtes Caramel Chöpfli</b>	Fr. 7.50
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	Fr. 10.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Rahm	Fr. 10.00
<b>Spezialität des Hauses Himbeeren Calypso</b> Aufgerührtes Vanille und Erdbeer Eis mit Himbeeren und ein wenig Maraschino Schnaps	Fr. 13.00
<b>Hausgemachte Parfaits</b> Zb. Erdbeer, Himbeer, Grand Marnier, Schoggi usw.)	Preis auf Anfrage
<b>Kuchen oder Torten nach Wunsch</b>	Preis auf Anfrage
<b>Crémen nach Wunsch</b>	Preis auf Anfrage
<b>Hausgemachte Vachrin Torte</b> mit Früchte und Schlagrahm garniert (1 Torte für 10 Personen wird aufgerundet)	pro Torte Fr. 120.00

**Weitere Dessert in unserer Glacekarte**

# Komplette Menüs als Vorschlag für grössere Anlässe ab 20 Personen

## Menü 1

Tomaten Suppe  
mit Rahmhaube 8.00  
**oder mit**  
gemischter Salat 8.00  
\*\*\*

**Schweinsgeschnetztes  
Luzerner Art**  
an Kräuterrahmsauce  
dazu Nudeln  
Gemüse 25.50

\*\*\*

**Dessert**  
Hausgemachtes Tiramisu 10.00

Pro Pers. 43.50

## Menü 2

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

**Pouletbrust Geschnetztes  
Casimir**  
an leichter Curry Rahmsauce  
und Früchte  
im Reisring 26.50

\*\*\*

**Dessert**  
Coupe Muoshof  
Vanille und Erdbeerglace 10.50  
mit Fruchtsalat und Schlagrahm

Pro Pers. 45.00

## Menü 3

Bouillon 7.50  
mit Gemüsestreifen  
**oder mit**  
Grünem Salat 7.50  
\*\*\*

**Niedergearter  
Schweins Carre Braten**  
an Bratenjus  
dazu Kartoffelgratin  
Rotkraut 29.50

\*\*\*

**Dessert**  
Caramel Chöpfli  
mit Schlagrahm 7.50

Pro Pers. 44.50

## Menü 4

Tomatensalat  
mit Mozzarella 9.00  
\*\*\*

**Rindshuftstreifen Stroganoff**  
an Bratenjus  
mit Pepperonistreifen  
und Champignons  
dazu Nüdeli 28.50

\*\*\*

**Dessert**  
Schoggi Mousse  
mit Schlagrahm 10.00

Pro Pers. 47.50

## Menü 5

Mais Crème Suppe 8.00  
**oder mit**  
gemischtem Salat 8.00  
\*\*\*

**Chügeli Pastetli**  
Reis  
Erbsli und Rüepli 21.50

\*\*\*

**Dessert**  
Gebrannte Crème  
mit Schlagrahm 9.00

Pro Pers. 38.50

## Menü 6

Bouillon mit Backerbsen 7.50  
**oder mit**  
Grünem Salat 7.50  
\*\*\*

**Rinds Schmorbraten**  
an Bratenjus  
Kartoffelstampf  
und Rotkraut 31.50

\*\*\*

**Dessert**  
frischer Fruchtsalat 10.50  
mit Schlagrahm

Pro Pers. 49.50

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

## Für Ihren Anlass Speziell Zusammengestellte 3 Gang Menüs

### Fisch Menü 1

Klare Fischsuppe  
mit Einlage  
oder mit  
Grünem Salat

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Zitronen Sorbet mit Prosecco

51.50

### Fisch Menü 2

Krebs Suppe  
mit Brotcroutons  
oder mit  
Gemischtem Salat

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Orangenmousse

50.00

---

### Vegetarisches Menü 1

Kresse Schaum Suppe

oder mit  
Delikatess Salat  
vom Malterser Biohof

\*\*\*\*\*

Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Kartoffel Kroketten

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Schlagrahm

43.50

### 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

42.50



## Menü 1

Bouillon mit Eierstich

oder mit  
Grüner Salat

\*\*\*\*\*

Roastbeef  
mit Sauce Béarnaise  
Kartoffel Gratin  
dazu 2 Gemüse

\*\*\*\*\*

Himbeeren Calypso

61.50

## Menü 2

Gemüse Crème Suppe  
nach Wunsch

oder mit  
Delikatess Salat  
vom Malterser Biohof

\*\*\*\*\*

Schweins Carre Schnitzel Piccat  
an Tomatensauce  
Spaghetti

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes  
Parfait Grand Marnier

46.50

---

## Menü 3

Broccoli Crème Suppe

oder mit  
Tomatensalat  
mit Mozzarella

\*\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes  
Zürcher Art  
Röstikrocketten

\*\*\*\*\*

Coupé Moushof  
Vanille und Erdbeer Glace  
mit Fruchtsalat und Rahmtupf

51.50

---

## Menü 4

Bouillon mit Flädli

oder mit  
Grünem Salat

\*\*\*\*\*

Pouletbrüstli  
an Currysauce  
mit Reis

und Früchte Garnitur

\*\*\*\*\*

Ice Café Hausart  
gerührtes Eiscafe mit Kirsch

45.50

# Pizzen

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

Allergene		Gross	Klein
AC	<b>Vegi Margherita</b>	17.00	14.00
AC	<b>Prosciutto</b> <i>Vorderschinken</i>	19.50	16.50
AC	<b>Prosciutto e Funghi</b> <i>Vorderschinken , Champignons</i>	20.50	17.50
AC	<b>Vegi ai Funghi</b> <i>Champignons</i>	19.50	16.50
AC	<b>Muoshof</b> <i>Vorderschinken, Champignons, Speck</i>	22.00	19.50
AC	<b>Calzone (zugedeckt)</b> <i>Vorderschinken, Champignons</i>	20.50	17.50
AC	<b>Quattro Stagioni</b> <i>Artischocken, Oliven, Champignons, Vorderschinken</i>	23.00	20.00
AC	<b>Hawaii</b> <i>Vorderschinken, Ananas</i>	19.50	16.50
AC	<b>Siciliana</b> <i>Pouletbruststreifen, Knoblauch, grüner Pfeffer</i>	23.00	20.00
AC	<b>Vegi Gilberto</b> <i>Knoblauch, Zwiebeln, Peperonccini (pikant)</i>	19.50	16.50
AC	<b>Vegi Don Pedro</b> <i>frischen Tomaten Scheiben, Mais, Spargel, Peperoni</i>	20.00	17.00
AC	<b>Mafiosi</b> <i>Peperoni, Peperonccini, Salami</i>	20.50	17.00
ACF KM	<b>Frutti di Mare</b> <i>Meeresfrüchte</i>	23.00	20.00
ACF K	<b>Ocean</b> <i>Crevetten, Räucherlachs, Zwiebeln</i>	23.00	20.00
ACF	<b>Tonno</b> <i>Thon, Kapern, Zwiebeln</i>	22.00	19.00
AC	<b>Vegi 4-Formaggi</b> <i>Gorgonzola, Mozzarella*, Taleggio, Raclette</i>	23.00	20.00
AHGC	<b>Mexicana</b> <i>Bolognese, Peperoni, Peperonccini, Mais</i>	23.00	20.00

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	<b>Peperonata</b> <i>Peperoni, Zwiebeln</i>	19.50	16.00
ACF	<b>Capricciosa</b> <i>Vorderschinken, Oliven, Kapern, Thon, Sardellen und Artischocken</i>	23.00	19.50
AC Vegi	<b>Legumi</b> <i>mit verschiedenem Gemüse</i>	21.00	18.00
AC	<b>Jungwacht</b> <i>Vorderschinken, Champignons, Pouletbrust Streifen Speck und Salami</i>	24.00	21.00
AC ACF	<b>Pfadi</b> <i>Zwiebel, Knoblauch, Peperonccini, Pouletbrust Streifen und Kräuterbutter</i>	22.00	19.00
AC C	<b>Blauring</b> <i>Vorderschinken, Speck, Champignons, Pepperoni, Cherry-Tomaten, Mascarpone und Basilikum Pesto</i>	24.00	21.00
AC ACF	<b>Alessandro</b> <i>Pouletstreifen, Mais, Spargel, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	23.00	20.00
ACF	<b>Napoli</b> <i>Sardellen, Kapern und Zwiebeln</i>	21.50	18.50
ACB Vegi	<b>Florentine</b> <i>Spinat, Knoblauch, getrocknete Tomaten und Spiegelei</i>	21.50	18.50
AC	<b>Diavolo</b> <i>Peperoni, Oliven, pikante Salami, Pepronccini, und Knoblauch</i>	21.50	18.50
AC	<b>Fiamma</b> <i>Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln, wenig Mozzarella*</i>	21.00	18.00
AC ACF	<b>Di Manzo</b> <i>Grillierte Rindfleischstreifen, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	25.00	22.00
AC	<b>Estiva</b> <i>Rohschinken, Rucola und Hartkäsehobel</i>	24.50	21.00

---

**jeweils Freitags Abend Pizzaplausch im Muoshof**  
mit Menüsalat, Pizza nach Wahl und Menüdessert, Gross 29.90 / Klein 25.90 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

## **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.

**Öffnungszeiten:**

**Montag bis Freitag ab 8:00 Uhr**

**Samstag ab 9:00 Uhr**

**Sonntag und Feiertage ab 9.00 Uhr**

**Ruhetag**

**Mittwoch und Donnerstag**

**Telefon 041 497 45 88**

**Fax 041 497 45 87**

**Hellbühlstrasse 2**

**6102 Malters**

**Wir Danken Ihnen für Ihren Besuch**

**Alexander & Sandra Mühlberger - Oehen**

**und das ganze Muoshof Team**

**[www.muoshof.ch](http://www.muoshof.ch)**

**Besuchen Sie uns doch auf unserer**

**Homepage dort sind Weiter Informationen und Karten.**

**Aus der Chronik „ Das Dorf Entsteht“  
Von Hans Schurtenberger**

**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 1981**

**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**

**Führte Familie 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**

