



## Sommerkarte

Axenstrasse 12  
T:++41 41 820 41 41  
info@hotel-eden-sisikon.ch

6452 Sisikon  
F :++41 41 820 51 06  
www.hotel-eden-sisikon.ch

## *Herzlich Willkommen*

---

Lieber Eden Gast

Wir haben für Sie, mit grosser Freude eine reichhaltige Auswahl von schmackhaften Speisen zusammengestellt. Wünschen Sie eine Änderung in den Gerichten oder haben Sie einen besonderen Wunsch, so fragen Sie doch unsere Mitarbeiter. Gerne sind wir bereit, wenn die benötigten Lebensmittel und die Zeit vorhanden ist, Ihren Wunsch zu erfüllen.

Zu den jeweiligen Menüs servieren wir Ihnen gerne die dazu passenden Weine.  
Bitte beachten Sie unser Angebot in der Weinkarte oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ä Guätä.

Ihre Gastgeber

Erika und Guido De Moliner und Mitarbeiter

### Saison – Zeit 2018

Juni – 6. Sept.	Fisch- und Grill-Spezialitäten
7. Sept.- 25. Nov.	Wild in den Herbst
28. Nov. - 29. Dez.	Köstliches im Advent

### Tages – Events 2018

Freitag 23. November	Wine and Dine mit Remo Persi
Samstag 24. November	Wine and Dine mit Remo Persi
Freitag 28. Dezember	Liädeliabend mit Fondue

Beginn: Jeweils ab 19.00 Uhr (Für die Tages - Events ist eine Reservation erforderlich!)

### Ruhetage

Juni - Oktober	Montag Ruhetag
Ab November	Montag und Dienstag Ruhetag

## Allergene:

---

Lieber Gast

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Unsere kreative Küche gibt gerne hier und da noch eine kleine Dekoration oder ein Gruss aus der Küche. Da wir nicht auf diese verzichten möchten, haben wir uns entschlossen auf die Allergene Deklaration bei jeder Speise zu verzichten.

Dürfen wir Sie bitten, unseren Servicemitarbeitern vor der Bestellung unbedingt über Ihre Allergien zu informieren, was Sie NICHT essen dürfen. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter und geben die Informationen anschliessend genau unserem Küchenteam weiter. So können wir gezielt auf Sie Rücksicht nehmen.

Besten Dank für Ihre Mithilfe.

## Deklaration:

Kalb:	Schweiz	Forellen, Felchen, Sabiling	Schweiz
Schwein:	Schweiz	Salzwasserfische:	Import
Rind:	Schweiz	Lamm	Import
Poulet:	Schweiz		

## Eden – Menü

---

Vorspeisen – Variation

\*\*\*

\*

Mango – Currysuppe

Mit Riesencrevette und Mangoeis

\*\*\*

\*

Zander – Zweierlei

Aprikosensauce

\*\*\*

\*

Lammracks unter der Kräuterkruste

Eierschwämmli - Bohnengemüse

\*\*\*

\*

«Schoggi und Chriesi»

Wünschen Sie das Menü mit Weinbegleitung?

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang 1 dl Wein, von uns empfohlen.

Menü: 5 Gänge komplett	Fr. 89.50	Menü: 5 Gänge mit Weinbegleitung	Fr. 123.50
Menü: 4 (ohne Fischfilet)	Fr. 78.00	Menü: 4 Gänge mit Weinbegleitung	Fr. 105.00
Menü: 4 (ohne Dessert)	Fr. 78.00	Menü: 4 Gänge mit Weinbegleitung	Fr. 105.00
Menü: 3 (Suppe, Hauptgang, Dessert)	Fr. 65.00	Menü: 3 Gänge mit Weinbegleitung	Fr. 87.50

## *Suppen*

---

Mango - Currysuppe mit saftiger Crevette und Mangoeis Fr. 15.00

Fenchelcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen Fr. 9.00

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive MwSt.

## *Vorspeisen*

---

Rassiges Rinds -Tartare	Fr.	22.50
Rassiges Rinds - Tartare als Hauptgericht	Fr.	33.00
Sommerliche Blattsalate mit Pouletbruststreifen, Melonen, Speck und Eierschwämmli	Fr.	19.00
Hausgemachte Casarecce Teigwarengericht mit mediterranem Gemüse	Fr.	15.50
„Vorspeisen – Variation Saibling - Randen - Forelle - Parmaschinken. Lassen Sie sich überraschen!	Fr.	21.50
Gemischter Salat	Fr.	12.50

## *Aus dem Wasser*

---

Gebratene Forelle mit frischen Kräutern und Salzkartoffeln Fr. 36.00

Zander „Zweierlei“  
Filet und Hackdätschli vom Zander  
Kefen und Aprikosensauce Fr. 37.00

\* Gebratenes Felchenfilet  
Serviert mit Limetten-Basilikum Nudeln und Eierschwämmli Fr. 38.50

Gebratene Black Tiger Crevetten Spiessli  
Aioli Sauce und mediterranem Gemüse Fr. 39.50



## *Vegetarisch*

---

Hausgemachte Casarecce  
Teigwarengericht mit mediterranem Gemüse Fr. 24.50

## *Geflügel*

---

Pouletbrustgeschnetzeltes im roten Thai - Curry  
Serviirt mit Basmatireis Fr. 29.50

1/2 Schweizer Poulet mit hausgemachter Sauce Fr. 20.50  
zusätzlich mit Pommes Frites Fr. 26.50

\* Diese Gerichte erhalten Sie auch in kleinen Portionen!  
Preisreduktion Fr. 5.00.

## *Schweinefleisch*

---

Zarte, marinierte Spare - Rips (Schweinsbrustrippen) Sommergemüse und Rösti - Kroketten	Fr.	35.50
Schweins Cordon - bleu gefüllt mit Greyerzerkäse und Schinken knusprige Pommes frites und Gemüse	Fr.	34.00
* Paniertes Schweinsschnitzel "Wiener Art" mit frischem Gemüse und Pommes frites	Fr.	25.50

## *Lamm*

---

Lammracks unter der Kruste  
auf Bohnen - Eierschwämmigemüse und Rösti - Kroketten Fr. 45.00

## *Kalb*

---

Kalbsschnitzel "Waldmeister"  
an sämiger Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Nüdeli und Gemüsestrauss Fr. 38.50

\* Kalbsfilet im Speckmantel  
Sautierte Eierschwämmli mit Apfelwürfeli  
Aromatischer Portweinsauce und Rösti - Kroketten Fr. 57.00

## *Zweierlei Lamm und Kalb*

---

Lammracks unter der Kräuterkruste und Kalbsfilet im Speckmantel  
Mediterranes Gemüse und Limetten -Basilikum Nudeln Fr. 49.50

## *Rindfleisch*

---

Eden - Burger  
Saftiger, hausgemachter Rindsburger mit geschmolzenem Käse, knusprig gebratenem Speck  
Essiggurken und eingelegten Zwiebeln im Sesambrot, serviert mit Pommes Frites Fr. 26.50

## *Unsere Fitnesssteller*

---

Paniertes Schweinsschnitzel	Fr.	25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr.	32.00
Kalbsfilet im Speckmantel	Fr.	57.50
Schweizer Pouletbrüstli	Fr.	29.50
Frittierte Pangasiusstreifen mit Tartarsauce	Fr.	30.50

Alle Fitnesssteller enthalten eine reichhaltige Auswahl an frischen Saisonsalaten

Eine kleine Schüssel Pommes frites zusätzlich	Fr.	6.00
---	-----	------