

# Vorwintertimeit

## Zum Afah

### Lauwarmes Tatar

Pilze | Kürbis | Kräuter

13

### Kürbiscrème Suppe

Geröstete Kürbiskernen

12

### Nüsslisalat

Gehacktes Ei | knuspriger Speck | Hausdressing

14

## Der Hauptgang

### Gebratenes Hirschentrecôte

Portweinjus | Spätzli | Rahmwirsing

47

### Muotathaler Kalbshackbraten

Pfefferrahmsauce | Kartoffelstock | Speckbohnen

35

### Wildburger

Speck | Spiegelei | Muotathaler Alpkäse  
Salat | Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Cocktailsauce  
Pommes frites | Burger Bun von Conditorei Schelbert

27

### Forellenfilet gebraten (Brüggli-Forellen Sattel, SZ)

Safransauce | Bratkartoffeln | Blattspinat

34

### Muotathaler Burä Fondue à discrétion

Alpkäse | mit Most verfeinert

31

Zusätzlich mit Früchten | Gschwellti

6

„äs Kirschli oder Schnäpsli zum Tünkä“

5



Folgen Sie uns auf Instagram und teilen Sie Ihre Eindrücke von Ihrem Besuch unter dem Hashtag **#huskylodgemuotathal**



*Herzlich Willkommen*

**im Hüttenhotel Husky-Lodge Muotathal**

*Aus dieser Speisekarte bedienen wir Sie gerne*

**Montag bis Freitag** von 17.30 - 21.00 Uhr

**Samstag** von 17.30 - 21.00 Uhr

**Am Sonntag** bedienen wir Sie gerne aus der Sonntagskarte  
von 11.30 – 20.00 Uhr

Im Jahr 1997. Vier junge Muotathaler Burschen, Emil, Markus, Geri und Carlo diskutierten ihre Träume die Muotathaler Bergwelt, ihre Heimat, auch für andere erlebbar zu machen. Die Idee wurde konkret als die zwei Jüngsten sich auf den Weg nach Schweden wagten und mit noch mehr Inspirationen ins Thal zurückkehrten.

Auf Worte folgten Taten. So kamen im Juli 1998 die ersten Siberian Husky-Welpen ins Muotathal. Mit viel Herz und Engagement errichteten die Männer mit einem Team das Huskygehege in der Talenge Richtung Bisisthal. Drei Monate später wurde die erlebniswelt muotathal GmbH gegründet. Ausschlaggebend für den Erfolg war der Leitgedanke, dass Schlittenhunde – wie einst vor Jahrzehnten Pferde und Zughunde beim Arbeiten mit Holz – Gäste durch die märchenhafte Winterlandschaft begleiten sollen.

Im Jahre 2005 entstanden das neue Huskygehege, das Restaurant Husky-Lodge und fünf ringsum angelegte Gästehüttli, welche von heimeligen sechser Mehrbetthüttli bis hin zum luxuriösen Komforthüttli reichten. 2014 wurde das Hüttenhotel Husky-Lodge eröffnet mit Réception, Shop, fünf Hotelzimmer und einem weiteren Gästehüttli. Seit Weihnachten 2015 stehen neu zwei Panorama Gästehüttli und für alle Hotelgäste eine eigene Hotelsauna mit Erholungsbereich zur Verfügung.

Von Anfang an wurde das Unternehmen nach Grundsätzen des sanften und naturnahen Tourismus unter verantwortungsvoller Leitung geführt. Die natürliche Vielfalt, aber auch die Eigenarten des Thales und die traditionelle Volkskultur sollen unter allen Umständen respektiert und gewahrt werden.



Schön, dass Sie bei uns sind. Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.  
Ihr Serviceteam und die erlebniswelt muotathal GmbH

# Vorspeise

## Husky-Lodge Teller

Muotathaler Wurstspezialitäten | Trockenfleisch  
Bauernspeck | Alpkäse

18

## “Geissäpeter”

Muotathaler Ziegenkäse-Brötchen  
mit Honig überbacken

8.5

## Grüner Salat 🌿

8.5

## Gemischter Salat

11

## Nüsslisalat

Gehacktes Ei | knuspriger Speck | Hausdressing

14

## Gerstensuppe 🌿

mit Trockenfleisch

12

# Einfach aber gut

## Veganes Gemüse-Curry 🌿🌱🌿

Kichererbsen | Jasminreis | Sakura Cree Mix

20

## Fischknusperli (Brüggli-Forellen Sattel, SZ)

Pommes frites | hausgemachte Tartarsauce

28

## Spätzlipfanne „Glattalp“

Zwiebeln | Muotathaler Alpkäse

Zigeunerschinken | Rahm

21

# Husky-Lodge Klassiker



**Urwald-Cordon bleu** (ca. 250g)  
gefüllte Schweinsschnitzel | Muotathaler Alpkäse  
Urwaldschinken | knusprig Panade | Pommes frites  
saisonales Gemüse 34  
Wartezeit von 20 Minuten

**Erlebnisswelt-Spiess** (ca. 250g)  
Eine Symphonie von einheimischen Fleischprodukten.  
Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter 33

**Spareribs «Husky-Lodge»**  
Coleslaw | Pommes frites | BBQ-Sauce 32  
kleine Portion 27  
Wartezeit von 20 Minuten

**Husky-Lodge Burger** (aus 100 % Urschweizer Fleisch)  
Rindshackfleisch | Speck | Spiegelei | Muotathaler Alpkäse  
Salat | Tomaten | Gurken | Zwiebeln | BBQ-Sauce  
Süsskartoffel frites | Burger Bun von Conditorei Schelbert 27

**Veganer Husky-Lodge Burger**   
Erbsen-Grillburger | American Bun mit Sesam  
Käsealternative aus rein pflanzlichen Zutaten | Salat  
Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Cocktailsauce  
Süsskartoffel frites 26

**HAUSSPEZIALITÄT - Smoke Box Fisch** (Brüggli-Forellen Sattel, SZ)  
zwei warm geräucherte Forellenfilets  
verschiedene Salate | zwei Haussaucen 32  
Wartezeit von 20 Minuten

Bei unseren Hauptgerichten können Sie auch aus folgenden Beilagen wählen:

Pommes frites | Süsskartoffel frites | Saisongemüse  
Reis | Spätzli | Kartoffelstock



„ächt SCHWYZ“ lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise  
durch die Schwyzer Küche ein. Geniessen Sie urchige und moderne  
Gerichte aus dem Kanton Schwyz.  
Weitere Informationen auf: [www.aecht-schwyz.ch](http://www.aecht-schwyz.ch)

# Candle Light Dinner

Lassen Sie sich von einem 4-Gang Dinner bei romantischem Kerzenlicht im heimeligen Restaurant Husky-Lodge überraschen.

Mittwochs 20.11. | 27.11. | 11.12.2024

Auf Voranmeldung ab 18.30 Uhr

Kosten 75

# Raclette-Abig

Muotathaler Käse | Gschwellti | grüner Salat | Essiggürkli | Silberzwiebeli  
Champignons | Muotathaler Schinkenheu | Maiskölbli | Birnen | Brot

Mittwochs 15. 01. | 29. 01. | 12. 02. | 26.02. | 12.03.2024

Auf Voranmeldung ab 18.30 Uhr

Kosten à discrétion 45



**Dr Chef empfiehlt:** Ä guätä Heuschnaps als Verdauerli  
oder äs Kirschli zum Tünkä vo üsem Schnapswagä!

# Husky-Lodge Spezialitäten

Gerne servieren wir Ihnen ab **Oktober bis Ende März auf Vorbestellung** unsere Spezialitäten. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam, gerne werden wir Sie beraten.

**Tischgrill à discrétion** / ab 4 Personen 65

**Fondue Chinoise** à discrétion / ab 4 Personen 59

**Raclette** à discrétion / ab 10 Personen 45

# Lieferanten

Die Nachvollziehbarkeit unserer Lieferbeziehungen und die kurzen Transportwege sind uns wichtig. Somit beziehen wir möglichst viele Produkte aus dem Muotatal.

**Fleisch:** Heinzer Metzgerei GmbH und Muota-Metzg Eugen Mettler, Muotathal

Rind: Zentralschweiz / Kalb: Muotathal / Schwein: Zentralschweiz

Poulet: Schweiz, Frankreich & Europa

**Wildfleisch:** Österreich, Deutschland & Europa

**Käse:** Alpkäserei Toralp - Käserei Lustnau - Alpkäserei Lipplisbüöl, Muotathal

**Ziegen- & Schafprodukte:** Alp Charentalp – Bio Hof Enzenen, Muotathal

**Fondue & Raclette:** Muota-Metzg – Alpkäserei Trölligen – Alpkäserei Lipplisbüöl  
Alpkäserei Prigel-Bödmeren, Muotathal & Schweiz

**Eier:** Wendelin und Alice Gwerder, Muotathal

**Fische:** Fischzucht Brüggli, Sattel

**Poulet-Knusperli:** Bell Schweiz / Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



Laktosefrei



Glutenfrei

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer  
Preisänderungen vorbehalten.