

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

Vorspeisen

Grüner Salat 🌿	8.5
Gemischter Salat 🌿	11
Nüsslisalat Gehacktes Ei knuspriger Speck Hausdressing	14
Rindstartar leicht pikante Marinade Zwiebeln Kapern Essiggurken Toast	24
Randen-Kokossuppe 🌿	12
zusätzlich mit Crevetten	19

Apéro's

Husky-Lodge Teller Muotathaler Wurstspezialitäten Trockenfleisch Bauernspeck Alpkäse	18
“Geissäpeter” 🌿 Muotathaler Ziegenkäse-Brötchen mit Honig überbacken	8.5

Wintergerichte

Gebratenes Rindsentrecôte Haussauce Rucola-Risotto Tomatenragout	48
Muotathaler Kalbshackbraten Pfefferrahmsauce Kartoffelstock Speckbohnen	35
Gebratenes Lammentrecôte Jus Rosmarinkartoffeln saisonales Gemüse	42
Wildburger Wildhackfleisch Speck Spiegelei Muotathaler Alpkäse Salat Tomaten Gurken Zwiebeln Cocktailsauce Pommes frites	27
Spätzlipfanne «Glattalp» Zwiebeln Zigeunerschinken Rahm Muotathaler Alpkäse	23
Risotto 🌿 Rucola Tomatenragout	20
Rösti hausgemacht mit Spiegelei 🌿 zusätzlich Blattsalat Alpkäse Früchte Urwaldschinken	17 27
Muotathaler Burä Fondue à discrétion 🌿 Alpkäse mit Most verfeinert	31
Zusätzlich mit Früchten Gschwellti	6
„äs Kirschli oder Schnäpsli zum Tüncä“	5

Husky-Lodge Klassiker

Urwald-Cordon bleu (ca. 250g) gefüllte Schweinsschnitzel Muotathaler Alpkäse Urwaldschinken knusprig Panade Pommes frites saisonales Gemüse Wartezeit von 20 Minuten	34
Erlebniswelt-Spiess (ca. 250g) Eine Symphonie von einheimischen Fleischprodukten. Pommes frites saisonales Gemüse Kräuterbutter	35

Husky-Lodge Burger (aus 100 % Urschweizer Fleisch)	
Rindshackfleisch Speck Spiegelei Muotathaler Alpkäse Salat Tomaten Gurken Zwiebeln BBQ-Sauce Süsskartoffel frites	27
Veganer Husky-Lodge Burger 	
Erbsen-Grillburger American Bun mit Sesam Käsealternative aus rein pflanzlichen Zutaten Salat Tomaten Gurken Zwiebeln Cocktailsauce Süsskartoffel frites	26
Veganes Gemüse-Curry   	
Kichererbsen Jasminreis Sakura Cree Mix	20
Fischknusperli (Brüggli-Forellen Sattel, SZ)	
Pommes frites hausgemachte Tartarsauce	28
Forellenfilet gebraten (Brüggli-Forellen Sattel, SZ)	
Safransauce Rosmarinkartoffeln Blattspinat	34

Bei unseren Hauptgerichten können Sie auch aus folgenden Beilagen wählen:

Pommes frites | Süsskartoffel frites | Saisongemüse | Reis | Spätzli
Kartoffelstock | Rucola-Risotto | Rosmarinkartoffeln

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 4 Personen	45

Candle Light Dinner

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

Valentinstag – Freitag, 14. Februar 2025

Auf Voranmeldung ab 18.30 Uhr

Kosten 75

Sonntags-Brunch

Muotathaler Wurst- und Fleischspezialitäten | Alpkäse | Butter | Müesli
verschiedene Konfitüren | Schwyzer Honig | Cornflakes | verschiedene
Joghurts | drei Brotsorten | Gipfeli | saisonale Früchte | Rösti | Speck
Eierspeisen | Würstli | Rauchlachs | Kuchen | gebrannte Creme

Jeden ersten Sonntag im Monat

Auf Voranmeldung ab 10.15 Uhr

Kosten à discrétion 45

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!

Lieferantä

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

Wildfleisch: Frankreich

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

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

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

Eier: Wendelin und Alice Gwerder, Muotathal

Fische: Fischzucht Brüggli, Sattel

 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 8.1 % Mehrwertsteuer
Preisänderungen vorbehalten.