

Schilf

Restaurant / Bar

Mimma & Paolo Mazza

Gersauerstrasse 85

6440 Brunnen

Tel.: 041 / 822 07 60

Fax: 041 / 822 07 61

E-Mail: schilf@bluewin.ch

www.restaurant-schilf.ch



&



Öffnungszeiten:

Montag: 11.30 – 24.00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch: 11.30 – 24.00 Uhr

Donnerstag: 11.30 – 24.00 Uhr

Freitag: 11.30 – 24.00 Uhr

Samstag: 11.30 – 24.00 Uhr

Sonntag: 11.30 – 23.00 Uhr



Wir freuen uns, Ihnen täglich zwei verschiedene Mittaghits ab 18.50 CHF inklusive Suppe und Salat servieren zu dürfen.

Herzlich Willkommen, benvenuti

Seit März 2007 leiten wir mit grosser Begeisterung, viel Herzlichkeit und Leidenschaft unser trendiges und gemütliches Restaurant & Bar Schilf in Brunnen. Wie Sie wahrscheinlich schon bemerkt haben, verdankt unser Bijou seinen Namen seiner unbeschreiblich schönen Lage am Vierwaldstättersee; inmitten des Schilfs eben. In dieser Oase ist es stets unser Ziel, Sie vom Apéro bis zum Dessert verwöhnen zu dürfen. Dazu zaubern unsere zwei kreativen Köche Tomas und Paolo saisonale Gerichte, hausgemacht und zubereitet mit frischen Produkten, die – wenn immer möglich – aus der Region stammen.

Denn wie einst der italienische Dichter und Philosoph zu pflegen wusste:

Die Welt
gehört dem, der sie
genießt.
Giacomo Leopardi,

In diesem Sinne, es freut uns Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen & wünschen Ihnen buon appetito.

Mimma und das Schilfteam



Tapas *

<i>Hausgemachte panierte Riesencrevetten 5 Stk. an Cocktailsauce</i>	<i>SFR 21.00</i>
<i>Parmesanwürfel</i>	<i>SFR 9.50</i>
<i>Parmaschinken mit getrockneten Tomaten</i>	<i>SFR 17.50</i>
<i>Oliven</i>	<i>SFR 9.00</i>
<i>Hausgemachte Chicken Nuggets 8 Stk.</i>	<i>SFR 14.00</i>
<i>“ mit Pommes</i>	<i>SFR 19.00</i>
<i>Bruschette 4 Stk.</i>	<i>SFR 9.50</i>
<i>Pflaumen im Speckmantel 10 Stk.</i>	<i>SFR 9.50</i>
<i>Zwiebelringe 7 Stk. mit Knoblauch-Dip</i>	<i>SFR 9.00</i>
<i>Quesadillas (scharf) 4 Stk. mit Chili-Sweet-Sauce</i>	<i>SFR 12.00</i>



Vorspeisen *

Beef tartar (mild oder scharf) mit Salatbouquet,
Toast und Butter SFR 25/33

Salate

Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen SFR 11

Gemischter Salat SFR 10

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Ei/Pouletstreifen SFR 9/18

Salatschüssel für 2 Pers. mit Croûtons und Ei/Pouletstreifen SFR 18/31

Salatschüssel für 3 Pers. mit Croûtons und Ei/Pouletstreifen SFR 27/44

Salatschüssel für 4 Pers. mit Croûtons und Ei/Pouletstreifen SFR 36/58

Suppen

Tagessuppe SFR 9

Proseccoschaumsuppe SFR 12



Pasta *

Penne	- all'arrabiata (scharf)	SFR 22
	- alla sorrentina (Mozzarella & Cherrytomaten)	SFR 23
Rigatoni	- al padrone (Kalbsstreifen, Knobli, Cherrytomaten und Olivenöl)	SFR 27
	- mare e monti (scharf) (mit Zucchetti, Crevetten, Rahm & rotem Curry)	SFR 28
Ravioli	- Party (gemischter Ravioliteller- auch vegetarisch möglich)	SFR 28
Spaghetti	- Napoli	SFR 19
	- aglio, olio e peperoncino	SFR 18
	- alla carbonara italiana (auf Wunsch mit Rahm)	SFR 23
Tagliatelle	- alla ai gamberoni (mit Riesencrevetten)	SFR 29
Linguine	- all' indiana (Pouletstreifen, Zucchetti & gelbe Curry-Rahmsauce)	SFR 29



Fleisch *

Cordon bleu vom Kalb / Schwein gefüllt mit Bauernschinken
und Greyerzer-/ Raclettekäse mit Grillgemüse & Pommes SFR 42/33

Kalbsschnitzel in Hauspanade mit Grillgemüse und Pommes SFR 39

Poulet-Wok-Pfanne (scharf) mit Roter-Thai-Curry-Sauce
und gebratenem Basmatireis SFR 33

Pouletbrust Hawaii (mit Ananas & Mozzarella überbacken)
an Haussauce und Reis SFR 31

Rindsentrecôte (200g) grilliert an leichter Pfeffer-Cognacsauce
mit Grillgemüse & Wedges alla siciliana SFR 44

Lammentrecôte (200g) in Nusskruste an Portwein-Sauce
mit Gemüse gefüllten Röstipastetli SFR 43

Kalbspiccata mit Gemüse auf Safran Risotto SFR 38

Schweinesteak (200g) in Kräuterkruste an Whiskysauce
mit Grillgemüse und Pommes SFR 32

Scaloppina al Marsala Schweinsplätzli an
Marsalasauce mit Parmesanrisotto und Grillgemüse SFR 29



Überbackenes aus der Küche *

Grillierte Streifen von der Pouletbrust (200g)

überbacken mit Kräuterbutter

SFR 32

Grillierte Streifen vom Schweinesteak (200g)

überbacken mit Kräuterbutter

SFR 33

Grillierte Streifen von der Kalbsnuss (200g)

überbacken mit Kräuterbutter

SFR 42

Grillierte Streifen vom Lammentrecôte (200g)

überbacken mit Café de Paris

SFR 42

Grillierte Streifen vom Rindsentrecôte (200g)

überbacken mit Café de Paris

SFR 44

*Als Beilage dazu servieren wir Grillgemüse und Pommes.
Gerne berücksichtigen wir auch andere Beilagenwünsche.*



Fisch *

Crevetten (MSC) -Wok-Pfanne (scharf)

an roter Thai-Curry-Sauce und gebratenem Basmatireis SFR 39

Crevetten 6 Stk. (MSC) an Knoblauch-Buttersauce

mit saisonalem Grillgemüse und Basmatireis SFR 39

Saint Pierre (MSC) mediterraner Art (Olivenöl und Cherrytomaten)

mit Limettenreis und saisonalem Grillgemüse SFR 35

Forellenfilet an Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln

SFR 37

Zander – und Petersfischfilet an Proseccoschaumsauce

mit Salzkartoffeln oder Reis SFR 39

Risottos *

Risotto alla milanese

SFR 26

Parmesanrisotto

SFR 25

*** Bitte informieren Sie das Personal über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten. Herzlichen Dank.**





Unsere *Schilf* - Partner

... **Das zarte Fleisch** verdanken wir dem Familienunternehmen Metzgerei Heinzer im Muotathal und der Schuler Metzgerei in Ibach. Wir verwenden hauptsächlich Schweizerfleisch, ausser es wird anders deklariert (siehe unten).

Schweine-, Kalbs- und Pouletfleisch immer aus der Schweiz, Rindfleisch aus der Schweiz & aus Irland, Lammfleisch aus Neuseeland, Wildfleisch aus Österreich

... **Den leckeren Fisch** geniessen wir Dank dem ISO – zertifizierten Familienunternehmen Bianchi Comestibles in Zufikon. Beim Meeresfisch achten wir stets darauf, dass unser Fisch MSC (Marine Stewardship Council) zertifiziert ist und somit die drei Prinzipien (1 Der Fischbestand ist in gutem Zustand. 2. Der Lebensraum Meer wird geschont. 3. Das Management ist wirkungsvoll) gewährleistet sind.

... **Die frischen Mythen-Eier** aus der Freilandhaltung verdanken wir den glücklichen Hennen der Familie Pfyl-Lagler in Schwyz.

... **Die Milchprodukte** holen wir im Frischmarkt der Prodega AG in Rotkreuz und der Comarsa SA in Bioggio Ti.

... **Das knackige Gemüse & die gesunden Früchte und das knusprige Brot** werden uns von der Mundo AG in Rothenburg geliefert.

... **Die schwarze und duftende Wohltuung** kommt aus der Tessiner Kaffeerösterei Carlito.

... **Der genussvolle Wein** verdanken wir der modernen und traditionsreichen Schuler St. Jakobskellerei sowie immer wieder wechselnden kleineren Weinkellereien der Schweiz.

... **Das erfrischende Eis** liefert uns die Vermo AG aus Luzern.

