

# *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

<b>Grüner Salat</b> 🌿	9.5
<b>Gemischter Salat</b> 🌿	11
<b>Griechischer Salat</b> 🌿	13.5
<b>Gemüsetatar auf Gurkenspagetti</b> 🌿	14.5
<b>Kalte Gurkensuppe mit Bruschetta</b> 🌿	11.5
<b>Tomaten-Kokos-Suppe</b> 🌿	12

## Apéro's

<b>Husky-Lodge Teller</b> Muotathaler Wurstspezialitäten   Trockenfleisch Bauernspeck   Alpkäse	18
<b>Tomaten-Burrata-Salat</b> 🌿 mit Pestosauce	15.5

# Sommergerichte

<b>Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse</b> Urwaldschinken   Dörrtomaten   Tagliatelle   Kräutersauce	34.5
<b>Spareribs</b> Coleslaw Salat   Pommes frites	35
<b>Schweinesteak</b> Bratkartoffeln   saisonales Gemüse   Kräuterbutter	35
<b>Spaghetti-Pfanne Mediterrane Art</b> 🌿 zusätzlich mit Poulet	24 28
<b>Duett von Forellenfilet und Black Tiger Crevetten</b> Pesto-Risotto   Limonensauce	39.5
<b>Rösti hausgemacht mit Spiegelei</b> 🌿 zusätzlich Blattsalat   Alpkäse   Früchte   Urwaldschinken	17 27

# Husky-Lodge Klassiker

<b>Schweins-Urwald-Cordon bleu</b> (ca. 250g) gefüllte Schweinsschnitzel   Muotathaler Alpkäse Urwaldschinken   knusprig Panade   Pommes frites saisonales Gemüse Wartezeit von 20 Minuten	36
<b>Erlebniswelt-Spiess</b> (ca. 250g) Eine Symphonie von einheimischen Fleischprodukten. Schwein -, Kalb -, Rind – und Pouletfleisch Pommes frites   saisonales Gemüse   Kräuterbutter	42
<b>Husky-Lodge Burger</b> (aus 100 % Urschweizer Fleisch) Rindshackfleisch   Speck   Spiegelei   Muotathaler Alpkäse Salat   Tomaten   Gurken   Zwiebeln   BBQ-Sauce Pommes frites	29

### **Veganer Husky-Lodge Burger**

Erbsen-Grillburger | American Bun mit Sesam  
Käsealternative aus rein pflanzlichen Zutaten | Salat  
Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Cocktailsauce  
Pommes frites

28

### **Vegi-Curry**

mit Reis und Gemüse

28

### **Fischknusperli** (*Brüggli-Forellen Sattel, SZ*)

Pommes frites | hausgemachte Tartarsauce

32

Bei unseren Hauptgerichten können Sie auch aus folgenden Beilagen wählen:

Pommes frites | Süsskartoffel frites | Saisongemüse | Reis  
Petersilienkartoffeln | Pesto-Risotto

Alle Gerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich. Aufpreis:

4

## *Husky-Lodge Spezialitäten*

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

**BBQ** à discrétion / ab 20 Personen (ab Mai bis Oktober)

Rind-, Schwein-, Pouletbrust- und Lammfleisch, Black Tiger  
Crevetten, Grill-Würstli, Grillgemüse, vier Haussaucen,  
hausgemachte Kräuterbutter und sieben verschiedene  
Salate vom Buffet mit Reis und Country Cuts

69

# 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

**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

**Brotwaren:** Conditorei Schelbert, Muotathal

 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.