

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 | 9.5 |
| Gemischter Salat | 11 |
| Nüsslisalat Gehacktes Ei knuspriger Speck Hausdressing | 15 |
| Randen-Kokossuppe | 12.5 |
| zusätzlich mit Crevetten | 17 |
| Weissweinsuppe | 12.5 |

Apéro's

| | |
|---|-----|
| Husky-Lodge Teller Muotathaler Wurstspezialitäten Trockenfleisch Bauernspeck Alpkäse | 18 |
| “Geissäpeter” Muotathaler Ziegenkäse-Brötchen mit Honig überbacken | 9.5 |

Vegetarisch

| | |
|---|----|
| Pilzrisotto | 25 |
| Kichererbsencurry | 28 |
| Kichererbsen Reis | |
| Muotathaler Burä Fondue à discréition Alpkäse mit Most verfeinert | 35 |
| Zusätzlich mit Früchten Gschwellti | 6 |
| „äs Kirschli oder Schnäpsli zum Tünkä“ | 5 |

Hauptgerichte

| | |
|---|----|
| Gebratenes Rindsentrecôte | |
| Pilzrisotto Gemüse Kräuterbutter | 48 |
| Muotathaler Kalbshackbraten | |
| Pfefferrahmsauce Kartoffelstock Speckbohnen | 38 |
| Rindsstroganoff mit Reis | 48 |
| Glattalp-Pfanne | |
| Spätzli Zwiebeln Vorderschinken | |
| Rahm Muotathaler Alpkäse | 28 |
| ohne Schinken | 26 |
| Lachssteak | |
| Bratkartoffeln Grillgemüse Dillsauce | 28 |
| Fischknusperli (Brüggli-Forellen Sattel, SZ) | |
| Pommes frites hausgemachte Tartarsauce | 32 |

Husky-Lodge Klassiker

| | |
|---|----|
| Urwald-Cordon bleu (ca. 250g) | |
| gefüllte Schweinsschnitzel Muotathaler Alpkäse | |
| Urwaldschinken knusprig Panade Pommes frites | |
| saisonales Gemüse | 36 |
| Wartezeit von 20 Minuten | |
| Erlebniswelt-Spiess (ca. 250g) | |
| Eine Symphonie von einheimischen Fleischprodukten | |
| (Schwein-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch). | |
| Pommes frites saisonales Gemüse Kräuterbutter | 42 |
| Husky-Lodge Burger (aus 100 % Urschweizer Fleisch) | |
| Rindshackfleisch Speck Spiegelei Muotathaler Alpkäse | |
| Salat Tomaten Gurken Zwiebeln BBQ-Sauce | |
| Pommes frites | 30 |
| Veganer Husky-Lodge Burger  | |
| Erbesen-Grillburger Käsealternative aus rein pflanzlichen Zutaten | |
| Salat Tomaten Gurken Zwiebeln Cocktailsauce | |
| Pommes frites | 29 |

Husky-Lodge Spezialitäten

Gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung, einen Arbeitstag zum Voraus bis 17.00 Uhr, unsere Spezialitäten. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam.

| | |
|--|----|
| Tischgrill à discréton / ab 4 Personen | 69 |
| mit Raclette Käse und Gschwellti | 75 |
| Fondue Chinoise à discréton / ab 4 Personen | 69 |
| Raclette à discréton / ab 4 Personen | 48 |

Candle Light Dinner

Lassen Sie sich von einem 4-Gang Dinner inklusive Welcome Drink und einem Amuse-Bouche bei romantischem Kerzenlicht im heimeligen Restaurant Husky-Lodge überraschen.

Mittwoch, 26. November 2025 ab 18.30 Uhr auf Voranmeldung 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 | Wurstli | Rauchlachs | Kuchen | gebrannte Creme

Jeden ersten Sonntag im Monat ab 10.15 Uhr auf Voranmeldung

à discréton 48

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

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

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

Fondue & Raclette: Muota-Metzg – Alpkäserei Tröligen – Alpkäserei Lipplisbüöl
Alpkäserei Pragel-Bödmeren, Muotathal & Zentralschweiz

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.