

# *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>Nüsslisalat</b> Gehacktes Ei   knuspriger Speck   Hausdressing	15
<b>Randen-Kokossuppe</b> 🌿	12.5
zusätzlich mit Crevetten	17
<b>Weissweinsuppe</b> 🌿	12.5

## Apéro's

<b>Husky-Lodge Teller</b> Muotathaler Wurstspezialitäten   Trockenfleisch Bauernspeck   Alpkäse	18
<b>“Geissäpeter”</b> 🌿 Muotathaler Ziegenkäse-Brötchen mit Honig überbacken	9.5

## Vegetarisch

<b>Pilzrisotto</b> 🌿	25
<b>Kichererbsencurry</b> 🌿🌿🌿 Kichererbsen   Reis	28
<b>Muotathaler Burä Fondue</b> à discrétion 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**

Erbsen-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.

<b>Tischgrill à discrétion</b> / ab 4 Personen	69
mit Raclette Käse und Gschwellti	75
<b>Fondue Chinoise</b> à discrétion / ab 4 Personen	69
<b>Raclette</b> à discrétion / 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 | Würstli | Rauchlachs | Kuchen | gebrannte Creme

Jeden ersten Sonntag im Monat ab 10.15 Uhr auf Voranmeldung

à discrétion	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 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 & 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.