

Häzlich Willkommä

im Hüttenhotel Husky-Lodge Muotathal

Aus dieser Speisekarte bedienen wir Sie gerne

Montag bis Samstag von 17.30 - 21.00 Uhr

Am Sonntag 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
Spargelsalat 🌿	15
Spargelcrème-Suppe 🌿	13.5
Bärlauchcrème-Suppe 🌿	12.5

Apéro's

Husky-Lodge Teller Muotathaler Wurstspezialitäten Trockenfleisch Bauernspeck Alpkäse	18
"Geissäpeter" 🌿 Muotathaler Ziegenkäse-Brötchen mit Honig überbacken	9.5

Frühlingsgerichte

Rindsentrecôte Stroganoff mit Reis	48
Gefüllte Pouletbrust Weisse und grüne Spargeln Bratkartoffeln Pesto Sauce	39
Schweinssteak Bratkartoffeln Gemüse Kräuterbutter	35
Spaghetti-Mediterran Zwiebeln Knoblauch Oliven Tomaten Rucola 🌿	21
Zusätzlich mit Crevetten	29

Glattalp-Pfanne

Spätzli | Zwiebeln | Vorderschinken

Rahm | Muotathaler Alpkäse

28

ohne Schinken 

26

Gebratenes Forellenfilet

Safran Risotto | Gemüse | Pesto Sauce

35

Fischknusperli (*Brüggli-Forellen Sattel, SZ*)

Pommes frites | hausgemachte Tartarsauce

32

Kichererbsencurry

Kichererbsen | Reis

28

Husky-Lodge Klassiker

Urwald-Cordon bleu (*ca. 250g*)

gefülltes Schweinsschnitzel | Muotathaler Alpkäse

Urwaldschinken | knusprige 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 im Voraus bis 17.00 Uhr, unsere Spezialitäten. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam, gerne werden wir Sie beraten.

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

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

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

Crevetten: Seanamico, Vietnam (ASC)

Fische: Fischzucht Brüggli, Sattel

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 Prangel-Bödmeren, Muotathal & Schweiz

Eier: Wendelin und Alice Gwerder, Muotathal

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.