



MIXX
BOUTIQUE
RESTAURANT

FEINE
GASTRONOMIE
GANZ PERSÖNLICH
FÜR SIE

Mit Hingabe und Sorgfalt verarbeite ich auserlesene Produkte zu kleinen Meisterwerken der Alltagsküche. Stets der Ehrlichkeit im Geschmack und einer traditionellen Zubereitung verpflichtet.

Mit Freude zeigen wir Ihnen unseren bunten Mix an einfachen, verführerischen Köstlichkeiten. Immer frisch, jederzeit interessant, nie verspielt, in Harmonie von Speis und Trank

Ich freue mich auf Ihre Wahl

ZU DEN PRODUKTEN

FLEISCHHERKUNFT

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Irland / Argentinien
Lamm	Neuseeland
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz / Ungarn
Wurst	Schweiz
Luftgetrocknetes	Schweiz
Fisch	Aus dem Urnersee, je nach Angebot

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.
Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten. 15.11.2018

DER PERFEKTE ANFANG

SALAT MIXX pp 10.50
serviert in der Schüssel ab 2 Personen

BUNTER BLATTSALAT 11.50
mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli an Hausdressing

„GÄISSÄ PETER“ 16.50
Salatbouquet und mit Honig beträufelter Geisskäse,
dazu Baumnüsse, Äpfeli und Preiselbeeri

WINTERTRIO 16.50
Lassen Sie sich überraschen

„HACKEPETER“
Rindstartar klassisch
als Vorspeise 19.50
als Hauptgang 28.50

SUPPENGENIESSER

HAUSGEMACHTES SAISONALES SCHAUMSÜPPCHEN 11.50
(unser Servicepersonal verrät es Ihnen)

FÜR ALLE, DIE ES LEICHT MÖGEN

SALAT MIXX
in der Schüssel serviert, wahlweise mit gebratenen;
Pouletstreifen 23.50
Rindshuftstreifen 27.50
Fischfilet je nach Fang aus dem Urnersee 29.50
jeweils an Balsamico-Honigdressing

FÜR VEGIS UND PASTALIEBHABER

ROTWEINRISOTTO 24.00
garniert mit verschiedenen Leckereien

VERSCHIEDENE GEMÜSEALLERLEI 24.50
mit Erdnuss- und roter Currysauce und Basmati Reis

„SCHNÜFFEL DEN TRÜFFEL“ 25.00
Spaghettini verfeinert mit Trüffelöl, Trüffel, Kräuter und Rahm

SPEZIALITÄT MIREILLE

SPAGHETTI „MIXX“ 25.50
Spaghetti mit gebratenen Rindshuftstreifen
an einer pikanten Tomaten- Knoblauch-Schaumsauce,
verfeinert mit Piri Piri

ohne Fleisch für Vegis 21.50

PETRI HEIL (Fischigs)

„FISCHERS FRITZ“ 33.50
Fischli aus dem Urnersee je nach Fang, filetiert,
danach herrlich pochiert auf verschiedenem Gemüse
an Sauce Mireille mit Basmati Reis oder Salzkartoffeln

„DIE WILDE HILDE“ 34.50
Gebratenes Saiblingsfilet auf Rahmsauerkraut,
dazu Salzkartoffeln und Apfelschaumsauce

GLUSCHTIGE HAUPTGERICHTE

PANIERTE SCHWEINSSCHNITZELI serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsestrauß	24.50
GEBRATENES POULETBRÜSTLI IM KOKOSMANTEL serviert auf verschiedenen Gemüseallerlei an einer Erdnuss- und roter Currysauce, dazu Basmati Reis	29.50
SCHWEINSSTEAK an einer „Sauce Mireille“ mit Kartoffelkroketten und einem Gemüsestrauß	30.50
„HANDTÄSCHLI MIXX“ Cordon bleu vom Schwein serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsestrauß (20 Minuten extra Zubereitungszeit)	32.50
„GENERAL SUWOROW“ Lammierstück in Kräuterpanade serviert auf Wintergemüse dazu Rotweinisotto	38.50
„ALPWEIDPARTY“ Kalbsfilet im Urner Schinkenspeckmantel serviert auf Spaghettini verfeinert mit Trüffelöl	42.50
„FLIEGENDER HOLLÄNDER“ Gebratenes Rindsfiletmedaillon begleitet von zwei Riesencrevetten serviert auf Rotweinisotto und dekoriert mit Gemüseallerlei	46.50

FÜR DEN NACHWUCHS

PANIERTES SCHNITZELI mit Pommes und Ketchup	12.50
CHICKEN NUGGETS mit Pommes und Ketchup	12.50
EINE TÜTE „HOLLÄNDER POMMES“	8.50
SPAGHETTI mit Tomatensauce	12.50

SÜSSE VERSUCHUNGEN

EINE MINIVERSUCHUNG für den kleinen Gluscht Lassen Sie sich überraschen	8.50
GROSSMUTTERS CARAMELKÖPFLI garniert mit Rahm	9.50
DAME BLANCHE Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce und Rahm in der kleinen Schüssel serviert	11.50
MIT PFUPF Duett von Zwetschgensorbet mit Vieille Prune und Birnensorbet mit Vieille Poire	12.80
„SÜSSER SCHLAFSACK“ Lauwarme Pfannkuchen gefüllt mit Zwetschgenkompott und dazu Zimtglacé	16.50
„TROPICAL ISLAND“ Kokos-Creme-brûlée, Bananenglacé und Tropicalsalat	14.50
KÄSEAUSWAHL	16.50
VERSCHIEDENE GLACÉAROMA pro Kugel mit Rahm	3.20 + 1.50
FRAGEN SIE NACH DEM TAGESDESSERT unser Servicepersonal berät Sie gerne	14.50