



MIXX  
BOUTIQUE  
RESTAURANT

## MITTAGSKARTE

# 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

**MENÜSALAT** 7.50

**SALAT MIXX** pp 10.50  
serviert in der Schüssel ab 2 Personen

**BUNTER BLATTSALAT** 11.50  
mit gebratenen Speckstreifen  
und Brotwürfeli an Hausdressing

**„HACKEPETER“**  
Rindstartar klassisch  
als Vorspeise 19.50  
als Hauptgang 28.50

## SUPPENGENIESSER

**TAGESSUPPE** 7.50

## 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**

<b>ROTWEINRISOTTO</b> garniert mit verschiedenen Leckereien	24.00
<b>VERSCHIEDENE GEMÜSEALLERLEI</b> mit Erdnuss- und roter Currysauce und Basmati Reis	24.50

## **SPEZIALITÄT MIREILLE**

<b>SPAGHETTI MIXX</b> Spaghetti mit gebratenen Rindshuftstreifen an einer pikanten Tomaten- Knoblauch-Schaumsauce, verfeinert mit Piri Piri	25.50
<b>OHNE FLEISCH FÜR VEGIS</b>	21.50
<b>PETRI HEIL (FISCHIGS)</b>	
<b>FISCHERS FRITZ</b> Fischli aus dem Urnersee je nach Fang, filetiert, danach herrlich pochiert auf verschiedenem Gemüse an Sauce Mireille mit Basmati Reis oder Salzkartoffeln	33.50

## GLUSCHTIGE HAUPTGERICHTE

<b>PANIERTE SCHWEINSSCHNITZELI</b> serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsestrauß	24.50
<b>GEBRATENES POULETBRÜSTLI</b> im Kokosmantel serviert auf verschiedenen Gemüseallerlei an einer Erdnuss- und roter Currysauce, dazu Basmati Reis	29.50
<b>SCHWEINSSTEAK</b> an einer „Sauce Mireille“ mit Kartoffelkroketten und einem Gemüsestrauß	30.50
<b>„HANDTÄSCHLI MIXX“</b> Cordon bleu vom Schwein serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsestrauß (20 Minuten extra Zubereitungszeit)	32.50
<b>„GENERAL SUWOROW“</b> Lammierstück in Kräuterpanade serviert auf Wintergemüse dazu Rotweinrisotto	38.50

## FÜR DEN NACHWUCHS

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

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

**EINE MINIVERSUCHUNG** 8.50  
für den kleinen Gluscht  
Lassen Sie sich überraschen

**GROSSMUTTERS CARAMELKÖPFLI** 9.50  
garniert mit Rahm

**DAME BLANCHE** 11.50  
Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce und Rahm  
in der kleinen Schüssel serviert

**MIT PFUPF** 12.80  
Duett von Zwetschensorbet mit Vieille Prune  
und Birnensorbet mit Vieille Poire

**VERSCHIEDENE GLACÉAROMA**  
pro Kugel 3.20  
mit Rahm + 1.50

**FRAGEN SIE NACH DEM TAGESDESSERT**  
Unser Servicepersonal berät sie gerne