HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT JOHANNISBURG

Aus besten Zutaten werden die schmackhaftesten Gerichte gezaubert.
Wichtig sind uns regionale und qualitativ beste Lebensmittel,
die wir mit viel Liebe zubereiten.
Unsere regionalen Lieferanten sind:

Gemüse & Früchte: Gemüsebutler, Walenstadt
Fleisch & Trockenfleisch: Walhalla DelikatEssen, Einsiedeln
Fische, Krustentiere & Wildfleisch: Zahner Fischhandel, Gommiswald
Fische: Fischerei Frosch, Walenstadt
Brot: Bäckerei Knobel, Altendorf
Käse: Chäs-Weber, Lachen
Käse: Chäs Sutter, Appenzell
Butter & Rahm: Keller Käse, Altendorf
Eier: Pirmin Bamert, Wangen
Wachteleier: Sandra & Mirco Barp, Altendorf
Tischwäsche: Wäscherei Samstagern, Samstagern

LIEBER GAST

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

Warme Küche von 11:30 – 13:30 Uhr und 18:00 – 21:00 Uhr

Die MwSt von 8.1 % ist in unseren Preisen inbegriffen

Ihr Gastgeber Daniel Knobel

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

Suppen

Pikante Currysuppe mit Riesencrevette
17

Hummercrèmesuppe mit seinem Fleisch
& einem Schuss Cognac
19

Altendörfler Rieslingsuppe mit Randen-Aaltatar
17

Kalte und warme Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Nüssen & Trauben
14

Nüsslisalat mit gebratenem Ei, Speck & Croûtons
18

Johannisburg Tatar 2.0 vom „Schwyzer Rind“
klein 26 / gross 38

Halbes Dutzend Schnecken à la Maison
18

Hummer-Ravioli auf Kartoffel-Butterpüree & Hummerschaum
28

Gin-Tonic-Lachs mit Wasabi-Mayonnaise auf Wakamealgensalat
26

Wagyu-Tatar auf Kartoffelstock mit Crème fraîche & Senfglace
32

Fleischgerichte

Cordon bleu mit Pommes frites & einer Gemüsevariation
vom Kräuterschwein aus der Region 40
vom Kalbsrücken 52

„unser Klassiker“
Filetwürfel vom Black-Angus-Rind, an einer feurigen Whisky- Rahmsauce,
Trockenreis & einer Gemüsevariation
54

Kalbshohrückensteak mit Morchelrahmsauce & Linguine,
dazu kleines Gemüse
62

Surf & Turf
Rindsfiletmedaillon mit Riesen-Crevetten
auf Winterspinat dazu Champagner Risotto
64

Entrecôte vom „Black Angus-Rind“ mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites & einer Gemüsevariation
140 g 48 / 200 g 56 / 300 g 72

Fischgerichte

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ mit Chili & Kräutern gebraten
auf Knoblauch-Linguine
48

Gebratene Saiblingsfilets auf Apfel-Rahmwirsing dazu Brätler
52

Vegetarische Speisen

Steinpilz-Ravioli auf Winterspinat, gehobeltem Parmesan & Portwein
42

Vegi Cordon bleu
„Crêpes, Cantadou, Appenzellerkäse, Gemüsewürfeli“
mit Pommes frites & einer Gemüsevariation
38