



**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

*Mireille*



# ZU DEN PRODUKTEN

## FLEISCHHERKUNFT

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz   Irland   Argentinien   USA
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, 21.06.2019

## DER PERFEKTE ANFANG

<b>SALAT «MIXX»</b>	p.P. 10.50
serviert in der Schüssel ab 2 Personen	
<b>«BÜRÄSALAT»</b>	11.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli an Hausdressing	
<b>«STEIBÖCKLI» PLAIN IN PIGNA</b>	16.50
Vegetarische Ofenrösti mit verschiedenem Gemüse, dazu servieren wir Dip aus dem Süden (gluten- und lactosefrei)	
<b>KUKUMER</b>	19.50
Gurkensalat serviert mit Wasabi-Vinaigrette, dazu ein Rauchlachs-Rouladenspiess auf einem Salatbeetli	
<b>«DÄMPFERLI»</b>	
Ein Mangoldpäckli gefüllt mit;	
mit verschiedenem Gemüse und Basmatireis	16.50
serviert im Bambussteamerli dazu Sojasauce	
zusätzlich mit Fischfilet,	21.50
je nach Fang vom Fisch aus dem Urnersee	

## FÜR SUPPENGENIESSER

<b>DAMPFTÖPFLI</b>	11.50
Hausgemachtes saisonales Schaumsüppchen (unser Servicepersonal verrät es Ihnen)	

## FÜR ALLE, DIE ES LEICHT MÖGEN

<b>SALAT MIXX</b> in der Schüssel serviert, wahlweise mit gebratenen;	
Pouletstreifen	23.50
Rindshuftstreifen	28.50
Fischfilet, je nach Fang vom Fisch aus dem Urnersee	30.00
jeweils an Balsamico-Honigdressing	

## FÜR VEGIS UND PASTALIEBHABER

<b>GEMÜSEALLERLEI</b>	24.50
Plain in Pigna, verschiedene Sommergemüse serviert mit Dip aus dem Süden	
<b>«SANDSTURM»</b>	25.00
Couscous mit Gemüsewürfeli und Kräuter, dazu glasierte Gemüsestäbchen, Erdnusssauce und rote Currysauce	
<b>«SOMMERBRISE»</b>	25.00
Spaghetti, Rahm, Zitronenöl und Eierschwämmli	

## SPEZIALITÄT MIREILLE

<b>SPAGHETTI «MIXX»</b>	25.50
Spaghetti mit gebratenen Rindshuftstreifen an einer pikanten Tomaten- Knoblauchschaumsauce, verfeinert mit Piri Piri	
ohne Fleisch für Vegis	21.50

## «PETRI HEIL» (FISCHIGS)

<b>«FISCHERS FRITZ»</b>	33.50
Fischli aus dem Urnersee je nach Fang, filetiert, danach herrlich pochiert auf verschiedenem Gemüse an Sauce Mireille mit Basmati Reis oder Salzkartoffeln	
<b>«WILDE KERLE»</b>	36.50
Crevettenspiess pikant mariniert, serviert auf Couscous und glacierten Gemüsestäbchen, dazu Dip aus dem Süden	

# GLUSCHTIGE HAUPTGERICHTE

**PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL** 25.50  
serviert mit Pommes frites und einem Gemüsestrauss

**GEBRATENES POULETBRÜSTLI** 29.50  
im Kokosmantel auf verschiedenem Gemüse  
an roter Curry- und Erdnusssauce, serviert mit Basmati Reis

**SCHWEINSSTEAK** 30.50  
an Sauce «Mireille» serviert mit Kartoffelkroketten  
und einem Gemüseallerlei

**«HANDTÄSCHLI MIXX»** 32.50  
Cordon bleu vom Schwein,  
serviert mit Pommes frites und einem Gemüseallerlei  
(Die Zubereitung benötigt mindestens 20 Minuten Zeit)

**«EL TORRO»** 31.50  
Spareribs vom Schwein mit Hausmarinade im Ofen gegart  
serviert mit Potato Wedges

**«GIUSEPPE VERDI»** 36.50  
Kalbsschnitzeli an einer leichten Zitronenschaumsauce  
mit Eierschwämmli dazu servieren wir Spaghetti

**«FLIEGENDER HOLLÄNDER»** 48.50  
Gebratenes Rindsfiletmedaillon begleitet von Riesencrevetten  
und glacierten Gemüsestäbchen, Sommertrüffel, Meersalz  
und Potato Wedges

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN,  
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN.

WINSTON CHURCHILL

## FÜR DEN NACHWUCHS

<b>PANIERTES SCHNITZELI</b> mit Pommes und Ketchup	12.50
<b>CHICKEN NUGGETS</b> mit Pommes und Ketchup	12.50
Tüte <b>HOLLÄNDER POMMES</b> mit Ketchup	8.50
<b>SPAGHETTI</b> mit Tomatensauce	12.50

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

<b>CAFÉGLACE MIXX</b> (enthält Alkohol)	10.50
<b>DAME BLANCHE</b> Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce und Rahm in der kleinen Schüssel serviert	11.50
« <b>MONA LISA</b> » Ein Genuss im Glas Panna Cotta, Sommerbeerikompott, Yoghurtglacé und Crumbles	13.50
« <b>EIN SCHWEIZER KÜSSLI</b> » Eine himmlische Versuchung aus Früchten, Schokolade und mehr; lassen Sie sich überraschen	16.50
« <b>SOMMERLÜFTLI</b> » Zitronenparfait verfeinert mit Pfefferminz auf einem Aprikosenbeet dazu Walnusssglacé	14.50
<b>GROSSMUTTERS CARAMELKÖPFLI</b> garniert mit Rahm	10.50
« <b>ÄS TRÄUMLI</b> » Eine Miniversuchung für den kleinen Gluscht	8.50
<b>EINE KÄSEAUSWAHL</b>	16.50
Verschiedene <b>GLACE AROMEN</b> pro Kugel mit Rahm	3.30 + 1.50