



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 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

MENÜSALAT	7.50
SALAT MIXX serviert in der Schüssel ab 2 Personen	p.P. 10.50
BUNTER BLATTSALAT mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli an Hausdressing	11.50
«STEIBÖCKLI» PLAIN IN PIGNA Vegetarische Ofenrösti mit verschiedenem Gemüse, dazu servieren wir Dip aus dem Süden (gluten- und lactosefrei)	16.50

FÜR SUPPENGENIESSER

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE	7.50
--------------------------------	------

FÜR ALLE, DIE ES LEICHT MÖGEN

SALAT MIXX 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	
WURSTSALAT in der Schüssel serviert	14.50
WURST-KÄSESALAT in der Schüssel serviert	18.50
HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN ohne Salat	9.00
mit Salat	16.00
FLEISCHTÄSCHLI , unser Hit, feines Brottäschli, gefüllt mit Salat, gebratenen Pouletstreifen und Spezielsauce	16.00

SPEZIALITÄT MIREILLE

SPAGHETTI MIXX 25.50
Spaghetti mit gebratenen Rindshuftstreifen
an einer pikanten Tomaten- Knoblauchschaumsauce,
verfeinert mit Piri Piri

«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

GLUSCHTIGE HAUPTGERICHTE

PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL 25.50
serviert mit Pommes frites und einem Gemüsestrauss

GEBRATENES POULETBRÜSTLI 29.50
im Kokosmantel auf verschiedenem Gemüse
mit roter Curry- und Erdnusssauce, dazu 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 Gemüsestrauss
(Die Zubereitung benötigt mindestens 20 Minuten Zeit)

GEBRATENES RINDSFILETMEDAILLON 48.50
Dazu reichen wir Meersalz mit Kräutern und Pommes frites

VEGIS & PASTALIEBHABER

GEMÜSEALLERLEI	24.50
Plain in Pigna, verschiedene Sommergemüse serviert mit Dip aus dem Süden	
«SANDSTURM»	25.00
Couscous mit Gemüsewürfeli und Kräuter, dazu glasierte Gemüsestäbchen, Erdnusssauce und rote Currysauce	
SPAGHETTI MIXX VEGI	21.50

FÜR DEN NACHWUCHS

PANIERTES «SCHNITZELI» mit Pommes und Ketchup	12.50
CHICKEN NUGGETS mit Pommes und Ketchup	12.50
Tüte HOLLÄNDER POMMES mit Ketchup	8.50
SPAGHETTI mit Tomatensauce	12.50

Haben Sie noch Lust auf ein Dessert? Sagen Sie's uns

DAS ESSEN SOLL ZUERST DAS AUGEREFREUEN

UND DANN DEN MAGEN

JOHANN WOLFGANG V. GOETHE