



*Herzlich Willkommen*

## im Hüttenhotel Husky-Lodge Muotathal

Es war einmal im Oktober 1997, in einer Hütte weit oben im Bödmeren-Urwald. Da sassen ein paar junge Muotathaler Männer, alle mit der eigenen Heimat verbunden und im Dorf aufgewachsen. Sie alle hatten schon viel von der Welt gesehen und es erwachte in dieser einsamen, verlassen Hütte der Traum, die Heimat auch für andere erlebbar zu machen.

Es dauerte nicht lange, da trommelte der Älteste, Emil, zum einwöchigen „Seminar“ zusammen. Drei junge Burschen, Markus, Geri und Carlo folgten seinem Ruf. So sassen sie und diskutierten ihre Träume bis die Ideen konkret wurden. Was lag wohl deshalb näher, als in den hohen Norden zu gehen und sich ein Bild vom anspruchsvollen Schaffen mit Schlittenhunden zu machen? Die zwei Jüngsten wagten sich auf den Weg nach Schweden und kehrten mit noch mehr Ideen ins Thal zurück.

Die Gespräche nahmen ihren Lauf und auf Worte folgten Taten. So kamen im Juli 1998 die ersten Siberian Husky Welpen ins Muotathal. Mit viel Herz und Engagement errichteten die Männer mit einem Team das Huskygehege in der Talenge Richtung Bisisthal. Drei Monate später, am 8. Oktober 1998 wurde die erlebniswelt muotathal GmbH gegründet. Ausschlaggebend für den Erfolg war der Leitgedanke, dass Schlittenhunde – wie einst vor Jahrzehnten Pferde und Zughunde beim Arbeiten mit Holz – Gäste durch die märchenhafte Winterlandschaft begleiten sollen.

Im Jahre 2005 entstanden das neue Huskygehege, das Restaurant Husky-Lodge und fünf ringsum angelegte Gästehüttli, welche von heimeligen sechser Mehrbetthüttli bis hin zum luxuriösen Komforthüttli reichen. 2014 wurde das Hüttenhotel Husky-Lodge eröffnet mit Réception, Shop, fünf Hotelzimmer und einem weiteren Gästehüttli. Seit Weihnachten 2015 stehen neu zwei Panorama Gästehüttli und für alle Hotelgästen eine eigene Hotelsauna mit Erholungsbereich zur Verfügung.

Von Anfang an wurde das Unternehmen nach Grundsätzen des sanften und naturnahen Tourismus unter verantwortungsvoller Leitung geführt. Die natürliche Vielfalt, aber auch die Eigenarten des Thales und die traditionelle Volkskultur sollen unter allen Umständen respektiert und gewahrt werden. *Und so soll es bleiben für immer und ewig.*



Schön, dass Sie bei uns sind. Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.  
Ihr Serviceteam und die erlebniswelt muotathal GmbH

«gluschtägi»

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	CHF 7.00
<b>Gemischter Salat</b>	CHF 8.50
<b>Husky-Lodge Salat</b> mit Speck und Croutons	CHF 14.00
<b>Randen-Carpaccio</b> mit gebackenem Ziegenkäse	CHF 16.00

«ä warmi»

## Suppe

<b>Knoblauch Cremesuppe im Brottöpfli</b>	CHF 12.00
<b>Bouillon mit Ei</b>	CHF 6.00
<b>Lauch Cremesuppe mit Trüffelöl</b>	CHF 9.00

«fleischlos»

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Gemüseteller</b> mit Rösti und Spiegelei	CHF 22.00
<b>Muotathaler Burä Fondue</b> à discretion mit Alpkäse und Most verfeinert mit Früchten und Gschwelti	CHF 29.00 CHF 35.00
<b>Spaghetti aglio e olio</b> mit Parmesan	CHF 17.00

«sportlich»

## Skitourteller

<b>Röstipfanne</b> mit Käse überbacken, Spiegelei und Speck	CHF 19.00
--	-----------



«hiäsägi»

## Fleisch Hauptgerichte

### **Urwald-Cordon bleu** (250g)

mit Muotathaler Alpkäse und Urwaldschinken  
Pommes frites und Gemüse

CHF 32.00

### **Schweinsschnitzel**

an sämiger Pilzrahmsauce  
Nudeln und Gemüse

CHF 24.00

### **Erlebniswelt-Spiess** (250g)

mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüse

CHF 29.00

### **Pouletbrust**

mit Kräuterrahmsauce  
Reis und Gemüse

CHF 22.00

### **Rinds Flank Steak**

mit hausgemachten Käsespätzli  
und Zwiebelringen

CHF 29.00

### **Kalbs Ossobuco**

Kalbshaxen aus dem Muotathal  
mit Safranrisotto und Gemüse

CHF 32.00

### **Boeuf Bourguignon**

mit hausgemachter sämiger Polenta  
und gerösteten Champignons, Silberzwiebeln und Speck

CHF 31.00

«usum wasser»

## Fisch

### **Forellenfilet**

an einer Kräuterkruste mit Kroketten und Gemüse

CHF 28.00

### **Fischknusperli «Forelle»**

mit verschiedenen Salaten und Tartarsauce

CHF 24.00

«öpis bsundrigs»

# Kürbis - Monatsmenü vom Küchenchef

## Vorspeise

Gebackene Bruschetta mit Ziegenkäse und Kürbis-Chutney

## Hauptgang

Gemsmedaillon in einer Mandelkruste serviert mit Kürbis-Risotto und Parmesankäse

## Dessert

Tartelette gefüllt mit Kürbis-Mascarpone und Zimt

Kosten: CHF 38.00 pro Person

«um wärchtig au öpis gluschtigs»

## Tagesmenü

Gerne servieren wir Ihnen werktags ein feines Mittagmenü für CHF 18.00.

«öpis chliis»

## *Für den kleinen Hunger*

### **Gulaschsuppe**

hausgemacht mit würzigem Paprika

CHF 9.50

### **Faustbrot**

mit Salami, Schinken oder Käse

CHF 6.00

mit Trockenfleisch

CHF 8.00

### **Mushertoast**

mit Muotathaler Alpkäse &  
hausgemachter Cocktailsauce

CHF 7.00

### **Wienerli oder Schweinswürstli**

mit Brot

CHF 6.50

mit Pommes frites

CHF 10.50

### **Kalbsbratwurst**

mit Pommes frites

CHF 18.50



„ächt SCHWYZ“ lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein. Geniessen Sie urchige und moderne Gerichte aus dem Kanton Schwyz.

Weitere Informationen auf: [www.aecht-schwyz.ch](http://www.aecht-schwyz.ch)

«usinnig guäti»

## *Husky-Lodge Spezialitäten*

Gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung unsere Spezialitäten.  
Bitte fragen Sie unser Serviceteam, gerne geben wir Ihnen Auskunft.

<b>Tischgrill</b> à discrétion / ab 2 Personen mit Fleisch und Beilagen	CHF 47.00
<b>Fondue Chinoise</b> à discrétion / ab 2 Personen mit allem was dazu gehört	CHF 49.00
<b>Grillbuffet</b> à discrétion / ab 10 Personen mit verschiedenen Fleischsorten, diverse Salate und Kartoffeln	CHF 49.00
<b>Raclette</b> à discrétion / ab 2 Personen mit drei verschiedenen Muotathaler Käsen, Schalen- Kartoffeln, grünem Salat, Früchteplatte und zwei Haussaucen	CHF 38.00

## «Üsi» *Lieferanten*

Die Nachvollziehbarkeit unserer Lieferbeziehungen und die kurzen Transportwege sind uns wichtig. So beziehen wir möglichst viele Produkte aus dem Muotatal.

### **Fleisch**

Heinzer Metzgerei GmbH und Muota-Metzg Eugen Mettler, Muotathal  
Rind: Schweiz, Irland / Poulet: Schweiz / Lamm: Australien  
Kalb: Muotathal / Schwein: Zentralschweiz

### **Fische**

Fischzucht Brüggl Forellen, Sattel

### **Käse & Fondue**

Dorfmolkerei Gwerder, Tor Alp, Prigel-Bödmeren Alpprodukte

### **Eier**

Wendelin und Alice Gwerder, Muotathal