

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 CH
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-Gourmet-Menü

Spargelcrèmesuppe mit seinem Tempura

Hummer-Ravioli auf Sauce Rouille mit pikantem Hummerschaum

Rosa Lammierstück im Wildschwein-Rohschinkenmantel,
auf lauwarmem Spargelsalat mit Tomaten-Pinienkernsalsa

„Surf&Turf“

Black-Angus-Rindsfiletmedaillon & Knusper-Crevette
auf Bärlauchrisotto & kleinem Gemüse

Grynau Festungskäse „Major“
mit Altendörfler Zwetschgenkonfi & Birnenbrot

Bayrische Crème von der weissen Schokolade
mit einer Erdbeere & Rhabarber-Variation

3 Gang-Menü	95
4-Gang-Menü	110
5-Gang-Menü	125
6-Gang-Menü	140

Suppen

Pikante Currysuppe mit Riesencrevette

17

Hummercrèmesuppe mit seinem Fleisch
& einem Schuss Cognac

19

Spargelcrèmesuppe mit seinem Tempura

16

Kalte und warme Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Nüssen & Cherry-Tomaten

14

Lauwarmer Spargelsalat mit Tomaten-Pinienkernsalsa
& gebratene Riesencrevetten

24

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

Halbes Dutzend Schnecken à la Maison

18

Ravioli gefüllt mit grünen Spargelspitzen & Mascarpone
auf Frühlingzwiebel-Morchel Ragout & Parmesanschaum

24

Überbackene Spargeln nach „Art des Hauses“

22

mit Wildschweinrohschinken +10

Fleischgerichte

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

Rosa gebratenes Lammnierstück mit Rotweinjus,
Bärlauchspätzli & Wildspargelstrauss
52

„unser Klassiker“

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

„Surf & Turf“

Black-Angus-Rindsfiletmedaillon & Knusper-Crevette
auf Bärlauchrisotto & kleinem Gemüse
68

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

Fischgerichte

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

Hummer-Ravioli auf Sauce Rouille mit pikantem Hummerschaum
48

Royal-Filet vom Zander mit Mandelbutter
auf grünen & weissen Spargeln, dazu Frühlingskartoffeln
52

Vegetarische Speisen

Ravioli gefüllt mit grünen Spargelspitzen & Mascarpone
auf Frühlingszwiebel-Morchel Ragout & Parmesanschaum
42

Überbackene Spargeln nach „Art des Hauses“
mit Bärlauchspätzli
38