



Restaurant
Café • Pizzeria
Muoshof

Menüvorschläge ab 1.1.2024



14 Personen im Säali



18 Personen Kindergeburtstag im Säali
mit selber gebrachter Dekoration



8 Personen im Gourmet



16 Personen im Säali

Vorwort

*Diese Karte unterstützt uns und Sie,
um Ihnen einen Speisen- und Preisvorschlag zu machen.*

*Wir sind Ihnen auch gerne persönlich behilflich
bei der Auswahl und Kombination eines Menüs.*

*Falls Sie einen anderen Wunsch oder Idee haben,
möchten wir Ihnen den natürlich erfüllen.*

*Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Auswählen des Menüs
und wenn Sie Fragen haben wenden Sie sich bitte an uns.*

*Alexander & Sandra Mühlberger-Oehen
mit Olivia und Leonie
und das Muoshof Team.*

Stand April 2023 ersetzt alle vorangegangenen Vorschläge

Preise in CHF und Inkl. 8.1% MwSt.

Apéro

Warmes Blätterteiggebäck	Preis auf Anfrage
Belegte Canapés mit Fleisch oder Fisch	pro St. Fr. 6.50
Belegte Canapés mit Gemüse	pro St. Fr. 5.50

Vorspeise

Unsere Hausspezialität	Fr. 21.50
Tartar vom Rind	
an Haussauce verfeinert mit Cognac, dazu Toast und Butter	

wie wär's mit einer Pizza aufgeschnitten als Apéro oder Vorspeise

Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 7.50
Ei, Flädli, Backerbsen	
Crèmesuppe nach Wahl	Fr. 8.00
Mais, Broccoli, Tomaten, Blumenkohl, Lauch Karotten, Zuchetti oder Saisonal Kürbis	

Salate

Blattsalat	Fr. 7.50
Delikatess Salat vom Biohof	Fr. 8.50
diese Spezialität ist vom Malterser Biohof mit Sprossen und Blattsalaten die gerade Saison sind.	
Gemischter Salat	Fr. 8.50
mit verschiedenen gemischten- und Blattsalaten	
Saisonale Salate	Preis auf Anfrage
(zb. Nüssli Salat mit Ei)	

Teller Hauptgerichte

Vom Schwein

Piccata	Fr.	26.50
Schweins Carré Schnitzel im Ei und Käse gewendet, gebraten dazu Spaghetti an Tomatensauce		
Schweinsgeschnetzeltes Luzerner Art	Fr.	25.50
an Kräuterrahmsauce mit Nüdeli dazu ein Gemüse Bouquet		
Schweins Carré Schnitzel vom Grill	Fr.	29.50
mit Beilage und Sauce nach Wahl und ein Gemüse Bouquet		
Niedergegarter Schweins Carré Braten (ab 20 Personen)	Fr.	29.50
an Bratenjus mit Kartoffelgratin dazu ein Gemüse Bouquet		
Schweins Hals Braten (ab 20 Personen)	Fr.	26.50
an Bratenjus mit Kartoffelstock dazu Rotkraut		
Buure Bratwurst	Fr.	18.50
mit Zwiebelsauce und Pommes frites		

Vom Poulet

Pouletbrust vom Grill	Fr.	26.50
mit Beilage und Sauce nach Wahl		
Pouletgerichte mit zusätzlich 2 Gemüse	Fr.	3.00

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 33.50
an Pilzrahmsauce dazu Röstikroketten

Chügeli Pastetli Fr. 21.50
mit Pommes Frites oder Reis
dazu Erbsli und Rüepli

Vom Rind

Entrecôte ca. 200 gr. Fr. 37.50
mit Gemüse dazu Pommes Frites oder Reis, Nudeln, Kroketten
und Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Pfeffersauce

Im Ofen gebratenes Roastbeef (ab 20 Personen) Fr. 41.50
niedergegartes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Gemüse
dazu Sauce Béarnaise

Rindshuftsreifen Stroganoff Fr. 36.50
an Bratenjus mit Pepperonistreifen und Champignon's
dazu Nüdeli

Fisch

Felchen Fischfilet Zuger Art Fr. 31.50
Fangfrische Sempacher oder Zuger Felchen Fischfilet
an Weissweinhrahmsauce mit Kräutern
dazu Reis und Gemüse

Unser Fleisch und Fisch stammt aus folgenden Ländern von Lieferanten

Produkt	Herkunftsland	Lieferant
Pouletbrust	Schweiz	Pistor / Prodega
Poulebrust Nuggets	Schweiz	Saignet Comestibles Luzern
Schweinefleisch	Schweiz	Pistor / Prodega
Entrecoté	Südamerika*	Prodega
Felchen Fischfilet	Schweiz	Saignet Comestibles Luzern
Crevetten	Kanada	Vermo Luzern / Prodega
MeeresFrüchte	Pazifischer Ozean / Atlantik	Prodega
Thunfisch	Thailand	Pistor / Prodega
Sardellen	Spanien	Prodega
Eier	Schweiz Freiland	Fischer / Mühlebach Eier Malters

* "Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein" und/oder kann

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller	Fr.	24.50
verschiedene Gemüse dazu Kartoffel Kroketten		
Hausgemachte Spinat-Lasagne	Fr.	19.50
auf Tomatensauce mit Blattspinat, Bechamel und Käse überbacken		
Äpler Maccronen mit Zwiebelschweize	Fr.	19.50
dazu Apfelmus		
Hausgemachte Frühlingsrollen	Stück Fr.	4.00
mit Gemüse und Glasnudel Füllung dazu Süsser Chilli Dip		

Desserts

Coupé Muoshof (Vanille, Erdbeer Glace und Fruchtsalat mit Rahm)	Fr.	10.50
Hausgemachtes Caramel Chöpfli	Fr.	7.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr.	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	10.00
Spezialität des Hauses Himbeeren Calypso Aufgerührtes Vanille und Erdbeer Eis mit Himbeeren und ein wenig Maraschino Schnaps	Fr.	12.50
Hausgemachte Parfaits Zb. Erdbeer, Himbeer, Grand Marnier, Schoggi usw.)	Preis auf Anfrage	
Kuchen oder Torten nach Wunsch	Preis auf Anfrage	
Crémen nach Wunsch	Preis auf Anfrage	
Hausgemachte Vachrin Torte mit Früchte und Schlagrahm garniert (1 Torte für 10 Personen wird aufgerundet)	pro Torte Fr.	120.00

Weitere Dessert in unserer Glacekarte

Komplette Menüs als Vorschlag für grössere Anlässe ab 20 Personen

<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü 3</u>
<p>Tomaten Suppe mit Rahmhaube 8.50 oder mit gemischter Salat 8.50 ***</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes Luzerner Art an Kräuterrahmsauce dazu Nudeln Gemüse 25.50 ***</p> <p>Dessert Hausgemachtes Tiramisu 10.00</p> <p style="text-align: right;">Pro Pers. 44.00</p>	<p>Zucchini Crème Suppe 8.50 oder mit Delikatess Salat vom Biohof Malters 8.50 ***</p> <p>Pouletbrust Geschnetzeltes Casimir an leichter Curry Rahmsauce und Früchte im Reising 26.50 ***</p> <p>Dessert Coupe Muoshof Vanille und Erdbeerglace 10.50 mit Fruchtsalat und Schlagrahm</p> <p style="text-align: right;">Pro Pers. 45.50</p>	<p>Bouillon 7.50 mit Gemüsestreifen oder mit Grünem Salat 7.50 ***</p> <p>Niedergearter Schweins Carre Braten an Bratenjus dazu Kartoffelgratin Rotkraut 29.50 ***</p> <p>Dessert Caramel Chöpfli mit Schlagrahm 7.50</p> <p style="text-align: right;">Pro Pers. 44.50</p>
<u>Menü 4</u>	<u>Menü 5</u>	<u>Menü 6</u>
<p>Tomatensalat mit Mozzarella 9.00 ***</p> <p>Rindshufstreifen Stroganoff an Bratenjus mit Pepperonistreifen und Champignons dazu Nüdeli 28.50 ***</p> <p>Dessert Schoggi Mousse mit Schlagrahm 10.00</p> <p style="text-align: right;">Pro Pers. 47.50</p>	<p>Mais Crème Suppe 8.50 oder mit gemischtem Salat 8.50 ***</p> <p>Chügeli Pastetli</p> <p>Reis Erbsli und Rüeblli 21.50 ***</p> <p>Dessert Gebrannte Crème mit Schlagrahm 9.00</p> <p style="text-align: right;">Pro Pers. 39.00</p>	<p>Bouillon mit Backerbsen 7.50 oder mit Grünem Salat 7.50 ***</p> <p>Rinds Schmorbraten an Bratenjus Kartoffelstock und Rotkraut 31.50 ***</p> <p>Dessert frischer Fruchtsalat 10.50 mit Schlagrahm</p> <p style="text-align: right;">Pro Pers. 49.50</p>

Wählen Sie aus den Verschiedenen Gerichten aus und Stellen Sie sich so, Ihr individuelles Menü zusammen.
Falls Sie noch Wünsche haben, stehe wir Ihnen für eine Persönliche Beratung gerne zur Verfügung.
Alexander und Sandra Mühlberger-Oehen
mit Team

Für Ihren Anlass Speziell Zusammengestellte 3 Gang Menüs

Fisch Menü 1

Klare Fischsuppe
mit Einlage
oder mit
Grünem Salat

Riesengrillen vom Grill "Hausart"
an Pernod-Rahmsauce
mit Tomatenwürfel und Champignons
dazu Wild-Mix Reis

Zitronen Sorbet mit Prosecco

51.00

Fisch Menü 2

Krebs Suppe
mit Brotcroutons
oder mit
Gemischtem Salat

Fischfilet "Zuger Art"
gedämpft
an Weissweinsauce mit Kräuter
dazu Gemüse Reis

Orangenmousse

50.00

Vegetarisches Menü 1

Kresse Schaum Suppe

oder mit
Delikatess Salat
vom Malterser Biohof

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Kartoffel Kroketten

Frischer Fruchtsalat
mit Schlagrahm

42.50

Vegetarisches Menü 2

Gemüse Bouillon
mit Gemüsestreifen als Einlage
oder mit
Grüner Salat

Ravioli mit Gemüsefüllung
garniert mit Cherrytomaten
Rucola und Parmesan Hobel

Frische Ananas mit Kirsch

41.50

Menü 1

Bouillon mit Eierstich

oder mit
Grüner Salat

Roastbeef
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel Gratin
dazu 2 Gemüse

Himbeeren Calypso

61.50

Menü 2

Gemüse Crème Suppe
nach Wunsch

oder mit
Delikatess Salat
vom Malterser Biohof

Schweins Carre Schnitzel Piccat
an Tomatensauce
Spaghetti

Hausgemachtes
Parfait Grand Marnier

46.50

Menü 3

Broccoli Crème Suppe

oder mit
Tomatensalat
mit Mozzarella

Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
dazu Röstikroketten

Coupé Moushof
Vanille und Erdbeer Glace
mit Fruchtsalat und Rahmtupf

53.50

Menü 4

Bouillon mit Flädli

oder mit
Grünem Salat

Pouletbrüstli
an Currysauce
mit Reis

und Früchte Garnitur

Ice Café Hausart
gerührtes Eiscafe mit Kirsch

47.50

Pizzen

alle Pizzen sind mit Tomatensauce, Mozzarella, Schweizer Halbhartkäse und Oregano

Allergene		Gross	Klein
AC	Vegi Margherita	16.50	13.50
AC	Prosciutto <i>Vorderschinken</i>	19.00	16.00
AC	Prosciutto e Funghi <i>Vorderschinken , Champignons</i>	20.00	17.00
AC	Vegi ai Funghi <i>Champignons</i>	19.00	16.00
AC	Muoshof <i>Vorderschinken, Champignons, Speck</i>	21.50	18.50
AC	Calzone (zugedeckt) <i>Vorderschinken, Champignons</i>	20.00	17.00
AC	Quattro Stagioni <i>Artischocken, Oliven, Champignons, Vorderschinken</i>	22.50	19.50
AC	Hawaii <i>Vorderschinken, Ananas</i>	19.00	16.00
AC	Siciliana <i>Pouletbruststreifen, Knoblauch, grüner Pfeffer</i>	22.50	19.50
AC	Vegi Gilberto <i>Knoblauch, Zwiebeln, Peperonccini (pikant)</i>	19.00	16.00
AC	Vegi Don Pedro <i>frischen Tomaten Scheiben, Mais, Spargel, Peperoni</i>	19.50	16.50
AC	Mafiosi <i>Peperoni, Peperonccini, Salami</i>	20.00	17.00
ACF KM	Frutti di Mare <i>Meeresfrüchte</i>	22.50	19.50
ACF K	Ocean <i>Crevetten, Räucherlachs, Zwiebeln</i>	22.50	19.50
ACF	Tonno <i>Thon, Kapern, Zwiebeln</i>	21.50	18.50
AC	Vegi 4-Formaggi <i>Gorgonzola, Mozzarella*, Taleggio, Raclette</i>	22.50	19.50
AHGC	Mexicana <i>Bolognese, Peperoni, Peperonccini, Mais</i>	22.50	19.50

A	B	D	E	I	L	K	J	H	G	F	N	C	M
Getreide, Ei, Soja , Erdnuss, Sesam, Lupinen, Krebse, Senf, Sellerie, SO2, Fisch, Nüsse, Milch, Weichtiere													

Pizzen

Allergene		Gross	Klein
AC Vegi	Peperonata <i>Peperoni, Zwiebeln</i>	19.00	16.00
ACF	Capricciosa <i>Vorderschinken, Oliven, Kapern, Thon, Sardellen und Artischocken</i>	22.50	19.50
AC Vegi	Legumi <i>mit verschiedenem Gemüsen</i>	20.50	17.50
AC	Jungwacht <i>Vorderschinken, Champignons, Pouletbrust Streifen Speck und Salami</i>	23.50	20.50
AC ACF	Pfadi <i>Zwiebel, Knoblauch, Peperonccini, Pouletbrust Streifen und Kräuterbutter</i>	21.50	18.50
AC C	Blauring <i>Vorderschinken, Speck, Champignons, Pepperoni, Cherry-Tomaten, Mascarpone und Basilikum Pesto</i>	23.50	20.50
AC ACF	Alessandro <i>Pouletstreifen, Mais, Spargel, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	22.50	19.50
ACF	Napoli <i>Sardellen, Kapern und Zwiebeln</i>	21.00	18.00
ACB Vegi	Florentine <i>Spinat, Knoblauch, getrocknete Tomaten und Spiegelei</i>	21.00	18.00
AC	Diavolo <i>Peperoni, Oliven, pikante Salami, Pepronccini, und Knoblauch</i>	21.00	18.00
AC	Fiamma <i>Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln, wenig Mozzarella*</i>	20.50	17.50
AC ACF	Di Manzo <i>Grillierte Rindfleischstreifen, Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	24.50	21.50
AC	Estiva <i>Rohschinken, Rucola und Hartkäsehobel</i>	23.50	20.50

jeweils Freitags Abend Pizzaplausch im Muoshof
mit Menüsalat, Pizza nach Wahl und Menüdessert, Gross 29.50 / Klein 25.50 CHF
(zusätzliche Beilagen auf Pizzen werden berechnet)

Zusätzliche Beilagen

Oliven, Artischocken, Kräuterbutter, Mais, Tomaten, Peperoni, Champignons, Ananas, Bananen, Zwiebeln, Knoblauch, Spinat, getrocknete Tomaten Rucola, Crème Fraiche, Ei, Peperoncini, Pfeffer, Spargel, Ananas, Bananen	2.00
Salami, Speck, Vorderschinken, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Raclette, Hartkäsesplitter	2.50
Poulet, Meeresfrüchte, Crevetten, Lachs, Thon, Sardellen, Bolognese, Rindfleischstreifen, Rohschinken,	3.00

Unsere Weinkarte

Um ein Menü zu vervollständigen braucht es einen Wein.

Um sich schon Gedanken machen zu können, haben wir einen Auszug der Weinkarte mit erlesenen Weinen beigelegt.

Wie auch schon bei der Menüauswahl, möchten wir Ihnen auch hier behilflich sein.

Sollte dennoch ein Wein den Sie möchten Ihn unserer Karte nicht vorhanden Sein, versuchen wir ihn natürlich für Sie zu besorgen.

Sie wollen Ihren eigenen Wein mitnehmen.

Für ein ein "Zapfengeld" von 25.- Fr. pro Flasche, Servieren wir Ihren eigenen Wein zum Anlass.

Angebrochene Weinflaschen können Sie natürlich mit nach Hause nehmen.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 8:00 Uhr

Samstag ab 9:00 Uhr

Sonntag und Feiertage ab 9.00 Uhr

Ruhetag

Mittwoch und Donnerstag

Telefon 041 497 45 88

Fax 041 497 45 87

Hellbühlstrasse 2

6102 Malters

Wir Danken Ihnen für Ihren Besuch

Alexander & Sandra Mühlberger - Oehen

und das ganze Muoshof Team

www.muoshof.ch

Besuchen Sie uns doch auf unserer

Homepage dort sind Weiter Informationen und Karten.

***Aus der Chronik „ Das Dorf Entsteht“
Von Hans Schurtenberger***

***Der Muoshof wird das erste Mal Erwähnt 1529
In anderen Ortschaften hieß er auch Milchhof
Zu dieser Zeit wurde Reisenden Milch, Käse und Brot abgegeben
Keine warmen und anderen Gerichte (keine Pizza).***

1821 bis 1941

Führt Franz Schmid den Bauernhof Muoshof als Landwirt

1941 bis 1981

***Erwarb die Familie Baumeler den Bauernhof,
und Josef Baumeler Führte diesen bis 1981***

1981

Erwarb Hans Bucheli die Liegenschaft Muoshof

***Als am 15. November 1987 der Muoshof abbrannte entstand im
Jahre 1991 der neue Muoshof nach einer 2 jährigen Bauzeit.***

13. April 1991 bis 10. April 1996

***Führte Familie Mühlberger- Schwegler
das Café Pizzeria Muoshof***

Vom 1. Mai 1996 bis 27. Juli 1999

Wirtete Hansjörg Bucheli im Muoshof

1. August 1999

***Erwirbt die Familie Mühlberger die Liegenschaft Muoshof.
und Führt das Restaurant Café Pizzeria Muoshof
Als Familienbetrieb weiter.***

15. Januar 2008

***Nach langjähriger Arbeit als Küchenchef im Muoshof
übernimmt Alexander Mühlberger das Restaurant Muoshof
und führt es im Sinne der Familientradition weiter.***

14. Oktober 2009

***Heiraten Alexander Mühlberger und Sandra Oehen
und Tochter Olivia wird am 29. November geboren.***

23. Oktober 2012

Kommt Tochter Leonie zur Welt

