

Willchömid zuenis!

Schön, dass Sie bei uns sind. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen und qualitativ hochwertigen Angebot aus Küche und Keller verwöhnen.

Unser Küchenteam legt Wert auf frische, regionale Produkte, welche sie mit Vorlieben zu immer neuen Kreationen verarbeiten. Da täglich frisch produziert wird, profitieren auch Allergiker von unbeschwertem Genuss. Gerne informieren wir Sie persönlich über die Inhaltsstoffe der jeweiligen Gerichte.



In unserer Karte finden Sie auch „ächt Schwyz“ Gerichte. Dabei handelt es sich um traditionelle oder modern interpretierte Schwyzer Gerichte mit lokalen Produkten. Diese sind mit dem „ächt Schwyz“ Logo markiert. Informationen und Rezepte finden Sie unter aecht-schwyz.ch oder im Rezeptbüchlein an der Rezeption.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und „en Guetä“.

Übrigens, Fisch & Fleisch hend miär vo...

Lachsforelle	Schwyz	Kalb	Stoos & Schweiz
Büffel	Schwyz	Rind	Schweiz
Forellen	Schwyz	Schwein	Schweiz
Felchen	Zug	Mistkratzerli	Schweiz

Zum Istimmä

**Marktfrischer Blattsalat
Geröstete Kerne**

Fresh leaf salad and roasted seeds

CHF 13.00



Geissfrischkäse

Brüssler, Feigen und Portwein

Goat cream cheese, brussels, figs and port wine

CHF 19.50



Brüggli-Forelle

Bohnen, Erdnuss, Soja und Zitrone

Trout, beans, peanut, soy and lemon

CHF 21.50



Pilze

Roggenbrot, Sellerie und Preiselbeer

Mushrooms, rye bread, celery and cranberry

CHF 17.50



**Büffeltatar vom Bauer Deck (leicht geräuchert)
Artischocke, Kräutermayonnaise & Schalotten**

Farmer Deck buffalo tartar (lightly smoked), artichokes, herbed mayonnaise & onions

CHF 24.50



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Us em Suppetopf



**Rüebli-
suppe,
Ingwer, Orange und Kokos**

Carrot soup
Ginger, orange and coconut

mit gebratener Riesencrevette

with fried giant prawn

CHF 14.00



+ CHF 7.00

**Tomatensuppe
Kräuter Pesto**

Tomato soup, herbs pesto

CHF 11.00



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Us em Gartä

- | | |
|---|--|
| <p>Risotto
Junger Lauch, Feige, Stracchino & Pfeffermandel
Risotto, Young leek, fig, stracchino & pepper almonds</p> | <p>CHF 25.00</p> <p> </p> |
| <p>Kräuter-Kartoffelbällchen
Pfälzer, Pilze, Käseknusper, Crème fraiche
Herb Potato Balls
Pfälzer style with mushrooms, cheese crisp and crème fraiche</p> | <p>CHF 28.00</p> <p> </p> |
| <p> Pasta
Trevisano, Pesto, Pinienkerne, Salzzitrone
Pasta, trevisano, pesto, pine nuts, salt-lemon</p> | <p>CHF 29.00</p> <p> </p> |

Us em Wasser

- | | |
|--|--|
| <p> Brüggli-Lachsforelle
Spitzkohl, Peperonichutney, Quinoakrapfen
Salmon Trout
Cabbage, pepperoni chutney, quinoa pancakes</p> | <p>CHF 40.50</p> <p> </p> |
| <p> Felchenfilet
Spinat, Tomate, Kapern, Kartoffelmousselin
Whitefish fillet, spinach, tomato, capers, potato mousseline</p> | <p>CHF 39.50</p> <p></p> |



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Vo de Weid



**Äpler Schweins Cordon Bleu
Heublumenspeck, Muotathaler Alpkäse**

CHF 40.00

Swiss pork cordon bleu, bacon, Muotathal cheese

**Wienerschnitzel vom Kalb
Klassisch mit Sardellen und Kapern**

CHF 43.00

Veal escalope «Vienna style» with anchovy and capers



**Fleischige Spareribs 300 – 350g
Hausgemachte BBQ Sauce**

CHF 37.00

Roasted spareribs, homemade barbecue sauce



**Stoos Kalbsgeschnetzeltes
Kernser Pilzrahmsauce**

CHF 43.00

Sliced veal in a creamy mushrooms sauce



**Beilagen: Gebratene Frühkartoffeln, Risotto
Reis, Rösti, Pommes Frites**

Side dishes: Fried potatoes, risotto, rice, hash browns, french fries

Zu diesen Gerichten servieren wir saisonales Gemüse

All dishes are served with fresh vegetables

**Gegrilltes Rindsfilet 200g
Peperoni, Lauch, Kartoffel-Nuss-Stangen**

CHF 56.00

Grilled beef tenderloin 200g, Pepperoni, leek, potato nut sticks



**Alpstein Mistkratzerli
Lauch, Radieschen, Rüepli, Maisgratin**

CHF 38.50

«Alpstein» roasted chicken
Leek, radish, carrots, corn gratin



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Vo üsam Patissier

Cheesecake, Apfel & Butterkeks

Cheesecake, apple & butter cookie

CHF 15.50



Kokos-Zitronengras Panna Cotta mit Papaya

Coconut and lemon-grass panna cotta with papaya

CHF 14.50



Felchlin-Schoggi, Aprikose und Estragon

Felchlin chocolate, apricot and tarragon

CHF 15.50



Eine Glace- und Sorbetauswahl finden Sie in unserer Glace Karte

For more ice variety aks for our ice cream menu

Dä Chäs

Regionale Käseauswahl Feigensenf, Hausgemachtes Früchtebrot

Variety of cheese, fig mustard, homemade fruit bread

CHF 17.50



Zum «usstimme» Alpkäse, 10-jähriger Portwein

Alpine cheese, 10 years port wine

CHF 12.50



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei