Herzlich willkommen

Schön sind Sie bei uns «ufäm» Stoos. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen und hochwertigen Angebot aus Küche und Keller verwöhnen. Unser Küchenchef, Florian Thoma, und sein Team legen grossen Wert auf frische, regionale Produkte und kreieren daraus ständig neue, spannende Gerichte, die täglich frisch zubereitet werden. Gerne informieren wir Sie persönlich über die Inhaltsstoffe der jeweiligen Gerichte.

In unserer Karte finden Sie auch „ächt Schwyz“-Gerichte. Dies sind traditionelle oder modern interpretierte Schwyzer Spezialitäten, die mit lokalen Produkten zubereitet werden. Diese Gerichte sind mit dem „ächt Schwyz“-Logo gekennzeichnet.

Wir wünschen Ihnen «ä Guätä».

Lassen Sie sich von unserem Degustationsmenü verwöhnen, welches exklusiv am Abend angeboten wird.

Kalb	Schweiz (Stoos)	Brot	Schweiz
Rind	Schweiz	Forelle	Schweiz
Schwein	Schweiz	Zander	Schweiz
Poulet	Schweiz	Wasserbüffel	Schweiz (Sattel)
Hirsch	Österreich		

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

WELLNESS HOTEL
STOOS

Degustationsmenü

Wasserbüffel
Karotte | Zitrone | Senf | Linse
Water Buffalo | Carrot | Lemon | Mustard | Lentils

Ziegenkäse
Rande | Cashew | Traube
Goat's Cheese | Beetroot | Cashew | Grapes

Raviolo
Zander | Cicorino | Balsamico | Bohne
Raviolo | Pike-perch | Red Chicory
Balsamic Vinegar | Beans

Hirsch
Rotkraut | Kürbis | Herbsttrompeten | Bao
Venison | Red Cabbage | Pumpkin
Black Trumpet Mushrooms | Bao

Maracaibo
Orange | Olivenöl | Haselnuss
Maracaibo | Orange | Olive Oil | Hazelnuts

Marroni
Quitte | Blätterteig
Chestnut | Quince | Puff Pastry

CHF 98.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

WELLNESS HOTEL
STOOS

Kalte Köstlichkeiten

Marktfrischer Blattsalat
Geröstete Kerne
Market-fresh leaf salad, roasted seeds
13.00

Vorspeisenbuffet
Appetizer buffet
Vorspeise 17.50
Hauptgang 36.00

Nüsslisalat
Ei, Heublumenspeck, gepickelte Pilze, Sherry
Lamb's lettuce with egg, hay-flower bacon, pickled mushrooms, sherry
17.50

Geflämmter Dallenwiler Ziegenkäse
zweierlei Rande, Cashew, Traube
Flambéed goat's cheese from dallenwil, two varieties of beetroot, cashews, grapes
19.50

Heiss geräuchertes Forellenfilet
Petersilienwurzel, Wasabi, Dill
Hot-smoked trout fillet, parsley root, wasabi, dill
25.50

Schwyzer Wasserbüffel-Tatar
Karotte, Zitrone, Senfkaviar, Linsenknusper
Schwyz water buffalo tartare, carrot, lemon, mustard caviar, crispy lentils
Vorspeise 24.50
Hauptgang 36.00

Suppen

Blumenkohlcreme
Galgant, Kurkuma, Granatapfel
Cream of cauliflower soup, galangal, turmeric, pomegranate
14.00

Knusper-Poulet
Add crispy chicken
+5.00

Tomatensuppe
Kräuterpesto
Tomato soup, herb pesto
11.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

WELLNESS HOTEL
STOOS

Vegetarische Gerichte

Weizen-Gemüsenudeln
Pinienkerne, Crème fraîche
Wheat noodles, vegetables, pine nuts, crème fraîche
27.00

Hausgemachte Marroni-Gnocchi
Wirz, Preiselbeeren, Pilze, Sbrinz
Chestnut gnocchi, savoy cabbage, lingonberries, mushrooms, sbrinz cheese
29.50

Kürbisrisotto
Kürbis, Brokkoli, Apfel, gepuffter Reis *(vegan möglich)*
Pumpkin risotto, pumpkin, broccoli, apple, puffed rice *(vegan option available)*
26.50

Ofensellerie
Buchweizen, zweierlei Karotten,
Zwiebelkonfit, Baumnuss
Oven-roasted celeriac, buckwheat, two varieties of carrots, onion confit, walnuts
27.00

Frischer Fisch

Schweizer Lachsforellenfilet
Cicorino Rosso, Balsamico, Bohnen
Swiss salmon trout fillet, red chicory, balsamic vinegar, beans
43.00

Gebratenes Schweizer Zanderfilet
Champagner-Rahmsauerkraut, Gemüsestreifen,
Meerrettich, Sauerteigbrot
Pan-fried swiss pike-perch fillet, champagne cream sauerkraut, vegetable strips, horseradish, sourdough bread
43.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

WELLNESS HOTEL
STOOS

Unsere Klassiker

Älpler-Schweins-Cordon-bleu 40.00
Heublumenspeck, Alpkäse vom Laui
Swiss pork cordon bleu, hay-flower bacon,
alpine cheese from Laui

Wienerschnitzel vom Kalb 45.50
Viennese-style breaded veal escalope

Gegrilltes Rindsfilet, 200g 57.50
Grilled beef tenderloin, 200g

Zu diesen Gerichten servieren wir saisonales Gemüse
und eine Beilage nach Wahl: Stoos-Rösti, Reis,
Bratkartoffeln oder Pommes frites.
These dishes are served with seasonal vegetables and
your choice of side dish: Stoos rösti, rice,
sautéed potatoes or French fries.

38.00
Coq au Vin vom Schweizer-Pouletschenkel
Schmorgemüse, Champignons, gebratene Polenta
Coq au vin made with swiss chicken leg, served with
braised vegetables, mushrooms, pan-fried polenta

Kalbsgeschnetzeltes 45.00
Pilzrahmsauce, Gemüse, Stoos-Rösti
Zurich-style veal strips,
creamy mushroom sauce, vegetables, stoos rösti

Stoos-Hit 42.00
Rindsentrecôte Café de Paris,
kleiner Blattsalat, Pommes frites
beef entrecôte with Café de Paris butter,
a small green salad, French fries

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

WELLNESS HOTEL
STOOS

Süsse Schlemmereien

Felchlin Maracaibo 15.50
Orange, Olivenöl, Haselnuss
Felchlin Maracaibo chocolate dessert,
orange, olive oil, hazelnuts

Ofenküchlein 15.00
Rosinen, Mandeln, Apfel, Tonkabohne
Baked pastry with raisins, almonds,
apple, tonka bean

Vermicelles mit Frischkäse 15.50
Quitte, Blätterteig
Chestnut vermicelli with cream cheese,
quince, puff pastry

Eine Auswahl an Glace und Sorbet finden
Sie in unserer Glace-Karte.
Please ask for our ice cream menu
for a selection of ice creams and sorbets.

Käse aus der Region

Regionale Käseauswahl 18.50
Feigensenf, hausgemachtes Früchtebrot
Selection of regional cheeses,
fig mustard, homemade fruit bread

Zum «Uusstimme» 12.50
Alpkäse, Portwein
To round off your meal:
Alpine cheese and port wine

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer