

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
Büffel	Schwyz Sattel	Crevetten	Vietnam
Poulet	Schweiz		



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Degustationsmenu

Forelle |
Gurke | Avocado | Kaviar
Trout | Cucumber | Avocado | Caviar

Spargel | Ei |
Kerbel | Radiesli | Leinsamen
Asparagus | Egg | Chervil | Radish | Flaxseed

Ricotta | Kohlrabi |
Erbsen | Kefir | Erdnuss
Ricotta | Kohlrabi | Peas | Kefir | Peanut



Kalb | Lattich |
Morchel | Kartoffel | Bärlauch
Veal | Lettuce | Morel | Potato | Wild garlic

Maracaibo 65% |
Erdbeer | Meringue | Waldmeister
Maracaibo 65% chocolate | Strawberry | Meringue | Woodruff







Rhabarber |
Joghurt | Champagner
Rhubarb | Yogurt | Champagne

CHF 98.00

Kalte Köstlichkeiten

<p>Marktfrischer Blattsalat Geröstete Kerne Market-fresh lettuce, roasted seeds</p>	<p>13.00   </p>
<p>Vorspeisenbuffet Appetizer buffet</p>	<p>Vorspeise 18.00 Hauptgang 36.00</p>
<p>Spargelsalat Ei, Kerbel, Leinsamen, Radiesli Asparagus salad, egg, chervil, flaxseed, radish</p>	<p>20.50  </p>
<p> Forellentatar Gurke, Avocado, Erbsen, Kaviar Trout tartare, cucumber, avocado, peas, caviar</p>	<p>22.00  </p>
<p> Wasserbüffel Carpaccio Olivenölcreme, Brunnenkresse, Sbrinz, Tapioka Water buffalo carpaccio, olive oil cream, watercress, Sbrinz cheese, tapioca</p>	<p>25.50  </p>

Warme Suppen

<p>Frühlingslauchcremesuppe Knusperreis Spring leek cream soup, crispy rice</p>	<p>14.00   </p>
<p>Gebratene Riesencrevette Pan-fried king prawn</p>	<p>+7.00</p>
<p>Tomatensuppe Kräuterpesto Tomato soup, herb pesto</p>	<p>11.00   </p>





Vegetarische Gerichte



<p>Tagliatelle Bärlauch, Alpkäse, eingelegte Peperoni Tagliatelle, wild garlic, aged alpine cheese, pickled peppers</p>	<p>27.00</p>
<p>Süsskartoffel Kichererbsencreme, junger Lauch Granatapfel, Brunnenkresse Sweet potato, chickpea cream, young leek, pomegranate, watercress</p>	<p>27.00</p> <p> </p>
<p>Spinatnocken Champignons, Kirschtomaten, veganer Parmesan Spinach gnocchi, mushrooms, cherry tomatoes, vegan parmesan</p>	<p>27.50</p> <p></p>
<p>Sautierter Spargel Orange, Brüsseler, Gnocchi, Nussbutter-Miso, Kresse Sautéed asparagus, orange, brussels sprouts, gnocchi, brown butter miso, cress</p>	<p>31.00</p> <p> </p>

Frischer Fisch



<p>Schweizer Zanderfilet Kohlrabi, Rüepli, Arancini Swiss pike-perch fillet, kohlrabi, carrots, arancini</p>	<p>48.00</p> <p> </p>
<p>Lachsforellenfilet Bärlauch, zweierlei Erbsen, Morcheln, neue Kartoffeln Salmon trout fillet with wild garlic, two kinds of peas, morels, new potatoes</p>	<p>43.00</p> <p> </p>

Unsere Klassiker



Äpler Schweins Cordon Bleu
 Heublumenspeck, Alpkäse vom Laui
 Swiss pork cordon bleu, hay flower bacon, alpine cheese

40.00

Wienerschnitzel vom Kalb
 Klassisch mit Sardelle und Kaper
 Veal escalope «vienna style» with anchovy and caper

45.50



Stoos Kalbsgeschnetzeltes
 Pilzrahmsauce
 Stoos veal strips, mushroom cream sauce

45.00



Gegrilltes Rindsfilet 200g
 Grilled beef tenderloin 200g

58.00



Beilagen: Gebratene Kartoffeln, Risotto,
 Reis, Stoosrösti, Pommes Frites
 Sides: Fried new potatoes, risotto, rice, hash browns,
 french fries

Zu diesen Gerichten servieren wir saisonales Gemüse.
 We serve seasonal vegetables with these dishes.



Hausgemachter Kalbshackbraten
 Kartoffelstock, buntes Gemüse
 Homemade veal meatloaf, mashed potatoes, vegetables


38.50

Pouletbrust, Frischkäse, Tomate,
 Rucolaspinat, Hirsebällchen
 Chicken breast with cream cheese and tomato,
 rocket spinach, millet balls

33.00





Süsse Schlemmereien

Maracaibo 65% 15.50
 Erdbeer, Meringue, Waldmeister 
 Maracaibo 65% chocolate, strawberry,
 meringue, woodruff

Quarkküchlein 15.00
 Birne, Sauerampfer, Granatapfel  
 Quark fritters, pear, sorrel, pomegranate





Rhabarber 15.50
 Joghurtcreme, Champagnersüppchen, Limette  
 Rhubarb, yogurt cream, champagne soup, lime

Eine Auswahl an Glace und Sorbet finden Sie
 in unserer Glace-Karte.
 For more ice cream variety, ask for our ice cream menu.

Käse aus der Region



Regionale Käseauswahl 18.50
 Feigensenf, hausgemachtes Früchtebrot 
 Regional cheese selection, fig mustard,
 homemade fruit bread

Zum «usstimme» 12.50
 Alpkäse, 10-jähriger Portwein  
 Alpine cheese, 10-year-old port wine