

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 12.50



Tomate-Mozzarella, Basilikum und Brot

Tomato mozzarella, basil and bread

CHF 17.50



Brüggli-Forelle, Holunderblüte, Champagner, Fenchel, Kaviar & Sauerrahm

Trout, elderflower, champagne, fennel, caviar & sour cream

CHF 21.50



Wassermelone, Avocado, Gurke, Koriander & Cashew

Watermelon, avocado, cucumber, coriander, cashew

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

**Grüne Gazpacho
Oliven, Crostini**

Green Gazpacho, Olives, Crostini

CHF 12.00



**Tomatensuppe
Kräuter Pesto**

Tomato soup, herbs pesto

CHF 11.00



Vegetarisch



Vegan







Glutenfrei




Lactosefrei

Us em Gartä

Risotto **CHF 25.00**
Junger Lauch, Feige, Stracchino & Pfeffermandel
Risotto, Young leek, fig, stracchino & pepper almonds  



Kräuter-Kartoffelbällchen **CHF 28.00**
Pfälzer, Pilze, Käseknusper, Crème fraiche
Herb Potato Balls  
Pfälzer style with mushrooms, cheese crisp and crème fraiche




Pasta **CHF 29.00**
Trevisano, Pesto, Pinienkerne, Salzzitrone
Pasta, trevisano, pesto, pine nuts, salt-lemon  

Us em Wasser



Brüggli-Lachsforelle **CHF 39.50**
Grüner Spargel, Peperonichutney, Quinoakrapfen
Salmon Trout  
Green asparagus, pepperoni chutney, quinoa pancakes



Felchenfilet **CHF 38.00**
Spinat, Tomate, Kapern, Kartoffelmousselin
Whitefish fillet, spinach, tomato, capers, potato mousseline 



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Vo de Weid



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

CHF 38.00

Swiss pork cordon bleu, bacon, Muotathal cheese

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

CHF 42.00

Veal escalope «Vienna style» with anchovy and capers



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

CHF 36.00

Roasted spareribs, homemade barbecue sauce



**Stoos Kalbsgeschnetzeltes
Kernser Pilzrahmsauce**

CHF 42.00

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 55.00

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



**Alpstein Mistkratzerli
Grüner Spargel, Radieschen, Rübli, Maisgratin**

CHF 37.00

«Alpstein» roasted chicken
Green asparagus, radish, carrots, corn gratin



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Vo üsam Patissier

Cheesecake, Erdbeer & Butterkeks

Cheesecake, strawberry & 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