

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 neuen Degustationsmenü verwöhnen, welches exklusiv am Abend angeboten wird.

Kalb	Stoos & Schweiz	Perlhuhn	Schweiz
Rind	Schweiz	Zander	Schweiz
Schwein	Schweiz	Lachs	Schweiz
Büffel	Schwyz	Backwaren	Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Degustationsmenu

Kürbis | Dallenwiler Geisskäse |
Birne | Nüsslisalat
Pumpkin | Goat cheese from Dallenwil |
Pear | Lamb's lettuce

Brüggli Saibling | Steckrübe | Wasabi |
Apfel | Cashew
Brüggli Char | Turnip | Wasabi |
Apple | Cashew

Raviolo | Mangold | Trüffel | Bündnerfleisch
Raviolo | Swiss Chard | Truffle | Swiss dried meat











Rind | Roggenbrot | Blumenkohl |
Balsamico Kirschen
Beef | Rye Bread | Cauliflower |
Balsamic cherries

Haselnuss | Sauerrahm | Zitrusfrüchte
Hazelnut | Sour cream | Citrus fruits









Felchlin Edelweiss Schokolade | Feige |
Pistazie | Poppcorn
Felchlin chocolate | Fig | Pistachio | Popcorn

CHF 98.00






Kalte Köstlichkeiten

	Marktfrischer Blattsalat Geröstete Kerne Market-fresh lettuce, roasted seeds	13.00   
	Kürbis, Dallenwiler Geisskäse Birne und Nüsslisalat Pumpkin, goat cheese from Dallenwil, pear and Lettuce	18.50 
	Brüggli Saibling Steckrübe, Wasabi, Apfel und Cashew Brüggli char, rutabaga, wasabi, apple and cashew	22.50  
	Leicht geräuchertes Büffeltatar vom Bauern Deck, Bohne, Reis und Soja Lightly smoked buffalo tartare from farmer Deck, beans, rice and soy	24.50  




Warme Suppen

	Kokos-Limonensuppe junger Lauch und Champignons Coconut-lime soup, young leeks and mushrooms	14.00   
	mit gebratener Riesencrevette with fried giant prawn	+7.00  
	Tomatensuppe Kräuter Pesto Tomato soup, herb pesto	11.00   









Vegetarische Gerichte

<p>Kichererbsenbällchen Koriander, rote Zwiebel und Peperoncini Chickpea Balls, cilantro, red onion and chili pepper</p>	<p>26.00  </p>
<p>Gnocchetti Aubergine, gebratene Avocado, Tomatenchutney und Pistazie Gnocchetti, eggplant, fried avocado, tomato chutney and pistachios</p>	<p>28.00  </p>
<p>Buchweizenpasta Wirz, Pilze, Parmesan und Kartoffelcrumbles Buckwheat pasta, savoy cabbage, mushroom, parmesan and potato crumbles</p>	<p>29.00 </p>

Frischer Fisch

<p>Schweizer Lachs Rüben, Soja, Quinoa Swiss salmon, beets, soy and quinoa</p>	<p>42.50  </p>
<p>Alpenzander Roggenbrot, Mangold und zweierlei Mais Alpine pike perch, swiss chard and two types of corn</p>	<p>43.00 </p>

Unsere Klassiker



	<p>Äpler Schweins Cordon Bleu 40.00 Heublumenspeck, Muotathaler Alpkäse Swiss pork cordon bleu, hay flower bacon, alpine cheese</p>
	<p>Wienerschnitzel vom Kalb 44.00 Klassisch mit Sardellen und Kapern  Veal escalope «Vienna style» with anchovy and capers</p>
	<p>Stoos Kalbsgeschnetzeltes 44.00 Pilzrahmsauce  Stoos veal strips, mushroom cream sauce</p>
	<p>Gegrilltes Rindsfilet 200g 56.00 Grilled beef tenderloin 200g  </p>
	<p>Beilagen: Gebratene Frühkartoffeln, Risotto Reis, Rösti, Pommes Frites Sides: Fried new potatoes, risotto, rice, hash browns, french fries</p> <p>Zu diesen Gerichten servieren wir saisonales Gemüse We serve seasonal vegetables with these dishes</p>
	<p>Hausgemachter Kalbshackbraten 38.50 Kartoffelstock und Wurzelgemüse Homemade veal meatloaf, mashed potatoes and root vegetables</p>
	<p>Alpstein Perlhuhn Brust 42.00 Süsskartoffel, Broccoli und Mandel   Guinea fowl breast from the Alpstein sweet potato, broccoli and almond</p>

Süsse Schlemmereien

Haselnuss 15.50
 Sauerrahm und Zitrusföchte 
 Hazelnut, sour cream and citrus fruits

Panna Cotta 14.50
 Apfel und Mandel   
 Panna Cotta, apple and almond




Weisse Felchlin Schokolade 15.50
 Feige, Pistazie, Caramel und Mais  
 Felchlin white chocolate, fig, pistachio, caramel and corn

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 17.50
 Feigensenf, Hausgemachtes Fröchtebrot 
 Regional cheese selection, fig mustard, homemade fruit
 bread

Zum «usstimme» 13.00
 Alpkäse, 10-jähriger Portwein  
 Alpine cheese, 10-year-old port wine