

Kulinarisches Vorwort «Ächt Schwyz»

Herzlich Willkommen ...
es ist schön, Sie bei uns zu haben!

Saisonal, frisch, naturnah sind unsere Grundsätze. Traditionelle Gerichte, aber auch moderne Interpretationen der Schwyzer Küche stehen bei uns im Vordergrund. Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region. Brüggliforellen vom Sattel, Fleisch aus dem Muotathal, Reis von der Reismühle Brunnen oder Mytheneier aus Schwyz. Um nur einige aufzuzählen. Unsere Service-Mitarbeitenden empfehlen Ihnen gerne etwas Gutes, das unsere Küchencrew mit viel Sorgfalt für Sie zubereitet.

Bei der Zubereitung verzichten wir nach Möglichkeit auf künstliche Zusatz- und Konservierungsmittel. Wir hoffen, Sie mit neuen Kombinationen zu überraschen und mit unseren beliebten Klassikern zu verwöhnen.

Ihr Gastgeber mit Team

Erik Becker

Unsere Partner

Gemüse/Beeren/Früchte

Ober-Grundhof	Familie Schmid	Emmen
Verschiedene Bauern	Wochenmarkt	Schwyz

Milch/Milchprodukte/Eier

Mythen Eier	Beat & Renate Pfyl-Lagler	Schwyz
Pistor	Pistor	Rothenburg

Fleisch/Fleischprodukte

Metzgerei Heinzer	Familie Heinzer	Muotathal
Metzgerei Reichmuth	Familie Reichmuth	Schwyz

Fisch/Fischprodukte

Brüggli-Forellen	Familie Reichmuth	Sattel
Fischer Schwendeler	Daniel Schwendeler	Arth

Brot

Lüond	Bäckerei	Schwyz
-------	----------	--------

Reis

Reismühle	Reismühle Brunnen	Brunnen
-----------	-------------------	---------

Vorspeisen / Starters / Entrées

Hausgeräucherte Brüggliforelle an Meerrettichcrème mit knackigem Nüsslisalat, gerösteten Leinsamen und Kresse

Home-smoked Brüggliforelle with horseradish cream
crispy nut salad, roasted linseed and cress

Brüggliforelle fumée maison à la crème de raifort
avec salade de noix, graines de lin rôties et cresson

21.50

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons

Nut salad with fired bacon, egg and croutons
Salade de noix avec bacon frit, œuf et croûtons

15.00

Von Hand gehacktes Tatar vom heimischen Rind mit Kräutersalat und eingelegtem Gemüse

Hand-chopped tartare from local beef
with herb salad and pickled vegetables

Tartare haché à la main de bœuf local
avec salade d'herbes et légumes marinés

23.00

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Soupe de potiron à l'huile de pépins de potiron et aux graines de potiron grillées

13.00

Fisch / Fish / Poisson

«Unser Schwanau-Hit»

Forellenfilet gebraten oder pochiert mit Safransauce, Blattspinat und Salzgummeli

«Our Schwanau hit»

Trout fillet fried or poached
with saffron sauce, spinach leaves and salty "gummeli"

«Notre coup de Schwanau»

Filet de truite frit ou poché
avec sauce au safran, feuilles d'épinards et "gummeli" de sel
39.00

Knusperli im Bierteig an Kräuter-Dip

auf cremigen Blattspinat und Innerschweizer Frites

Fish Knusperli in Einsiedler dark beer batter with an herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries

Knusperli en pâte à bière avec trempette aux herbes
sur des feuilles d'épinards crémeuses et frites de Suisse centrale
38.00

«Tages-Hit»

Fisch nach Angebot und klassischer Zubereitungsart

(entnehmen Sie unser separates Angebot von den Schiefertafeln auf den Tischen)

«Hit of the day»

Fish according to offer and classic method of preparation
(see our separate offer from the slates on the tables)

«Le coup du jour»

Poisson selon offre et méthode de préparation classique
(voir notre offre séparée des ardoises sur les tables)

Tagespreis

Vegetarisch / Vegetarian / Végétarien

Tagliatelle

mit gebratenem Fenchel, Peperoni, Kirschtomaten, Ruccola und Bergkäse

Tagliatelle

with fried fennel, chili peppers, cherry tomatoes, rocket and mountain cheese

Tagliatelle

avec fenouil frit, piments, tomates cerises, roquette et fromage de montagne

34.00

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Tous les prix incluent 7,7% de TVA.

All prices include 7.7% VAT.

Fleisch / Meat / Viande

«Insel-Hit»

Rosa gebratenes Rindsentrecôte an Café de Paris-Sauce (ab 2 Personen) serviert mit glasiertem Gemüse vom Markt und kleinen Bratkartoffeln

«Island hit»

Roasted pink beef entrecote with Cafe de Paris sauce (from 2 people)
served with glazed vegetables from the market and small fried potatoes

"Coup de l'île"

Entrecôte de bœuf rosé rôti sauce Café de Paris (à partir de 2 personnes)
servi avec légumes glacés du marché et petites pommes de terre sautées

48.00/ p.P.

Von Hand gehacktes Tatar vom heimischen Rind mit Kräutersalat und eingelegtem Gemüse

Hand-chopped tartare from local beef with herb salad and pickled vegetables

Tartare haché à la main de bœuf local avec salade d'herbes et légumes marinés

39.00

Hirschentrecôte

mit Preiselbeerjus an mariniertem Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, eingelegten Birnen und Spätzli

Deer entrecote

with lingonberry jus with marinated red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, pickled
pears and spaetzle

Entrecôte de cerf au jus d`airelles sur chou rouge mariné, marron glacé, poires marinées et
spatzli

54.00

Hirschpfeffer mit klassischer Garnitur an winterlichem Herbstgemüse und Spätzli

Deer pepper with a classic garnish of wintery autumn vegetables and spaetzle

Poivre de cerf avec une garniture Classique de legumes d`automne hivernaux et de spaetzle

35.00

Rehschnitzel mit Preiselbeerjus Spätzli und Herbstgemüse

Venison schnitzel with lingonberry jus spätzli and autumn vegetables

Escalope de chevreuil au jus d`airelles spätzli et légumes d`automne

46.00

Rehrücken nach Art des Hauses ab 2 Personen in zwei Gängen serviert

64.00 P.p

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Tous les prix incluent 7,7% de TVA.

All prices include 7.7% VAT.

Nachmittagskarte von 14.00 – 17.00 Uhr

Schwyzter Alpkäseplättli mit Honignüssen und Chicco Rosso Chutney

Schwyzter alpine cheese platter with honey nuts
and Chicco Rosso Chutney

Plateau de fromages d'alpage Schwyzter aux noix de miel
et Chutney Chicco Rosso

21.00

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons

Nut salad with fired bacon, egg and croutons
Salade de noix avec bacon frit, œuf et croûtons

15.00

Schwyzter Fleisch- und Alpkäseplättli mit Chicco Rosso Chutney und eingelegtem Gemüse

Schwyz meat and alpine cheese platters
with Chicco Rosso Chutney and pickled vegetables

Plateaux de viandes Schwyz et fromages d'alpage
avec Chutney Chicco Rosso et légumes marinés

29.50

Knusperli im Bierteig an Kräuter-Dip auf cremigen Blattspinat und Innerschweizer Frites

Knusperli in beer batter with herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries

Knusperli en pâte à bière avec trempette aux herbes
sur des feuilles d'épinards crémeuses et frites de Suisse centrale

38.00