

## Herzlich Willkommen



auf der Insel Schwanau  
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. Man ist, was man isst. In diesem Sinne möchten auch wir Sie zusammen mit «ächt SCHWYZ»-Gastro einladen, die Region Schwyz über den Magen kennenzulernen.

Ihr Gastgeber mit Team  
Sandro Arpagaus

## «ächt SCHWYZ»-Gastro Kulinarische Entdeckungsreise



Über 40 Restaurants – verteilt im ganzen Kanton Schwyz – bieten auf ihren Menükarten schwyzerische Gerichte an. Die einen kochen traditionell, die anderen lassen sich von althergebrachten Rezepten inspirieren und kreieren neue Gaumenfreuden. Sie alle arbeiten mit lokalen Metzgern, Jägern, Fischern oder Bauern zusammen.

So ist das Ergebnis im Teller «ächt SCHWYZ»

## Vorspeisen / Starters / Entrées

Geräuchertes **Brüggli Saiblingsfilet mit Forellenkaviar**  
Kleiner Salat & Meerrettich  
Smoked Brüggli char fillet with trout caviar small salad & horseradish  
CHF 24.50



**Bunte Salatbowle**  
Kräuter-Vinaigrette, Radieschen und Croûtons  
*Colorful salad bowl*  
*Herb vinaigrette, radish, and croutons*  
CHF 14.00



**Tatar** vom heimischen Rind oder Forelle, Toastbrot  
Hausgemachtes süss-saures Gemüse  
*Tartar from local beef or trout, toastbread*  
*Home-made sweet and sour vegetables*  
70 g CHF 25.50 / 140 g CHF 38.00

**Kresseschaumsüppchen mit Radieschenjulienne**  
& Knusperbrot  
*Cress foam soup with radish julienne*  
*& Crisp Rye Crackers*  
CHF 14.50

## Fisch/Fish



### Fisch & Gumel

Seelachs im Bierteig mit Dipp und Innerschwyzzer Frites  
*Fish & Fries Pollock Dip and Frits*  
CHF 24.50

Knusprige **Eglifilet gebacken** mit Kräuter-Dip  
cremiger Blattspinat und Salzgummeli  
*Fried perch fish "Knusperli" with herb dip  
on creamy spinach leaves and Salt potatoes*  
8 Stk. - CHF 39.50  
6 Stk. - CHF 31.50

**Trio vom See** (Egli / Zander / Forelle)  
gebraten mit Tomatenbutter, Kräutersalzkartoffeln & buntes Gemüse  
*Trio from the lake (perch / zander / trout)*  
*fried with tomato butter, herbs boiled potatoes & colorful vegetables*  
CHF 46.00

**Fischempfehlungen von der Küche / fish recommendations from the kitchen**

## Vegetarisch / Vegan



**Spinatmocken** mit gebratenen Pilzen und Veganem Parmesan  
*Spinach dumplings. mushrooms with vegan parmesan*  
CHF 24.50

**Mascarponerisotto** mit Kressepürée, mit gerösteten  
Pinienkernen & Cherrytomaten  
*Mascarpone risotto with cress puree, with roasted pine nuts  
& cherry tomatoes*  
CHF 26.50

## Fleisch/Meat

**Schweinsrahmschnitzel** mit Champignonrahmsauce, Nudeln  
und buntes Gemüse  
*Pork escalope with creamy mushroom sauce, noodles  
and colorful vegetables*  
CHF 29.50

**Grillierte Pouletbrust** mit Bratkartoffeln  
und saisonales Gemüse  
*Grilled chicken breast with fried potatoes  
and seasonal vegetables*  
CHF 28.50

**Kalbsgeschnetzeltes** «Schwyzer Art»  
buntes Gemüse und Rösti  
*Sliced veal «Schwyz style»  
colorful vegetables and hash browns*  
CHF 41.00



**Rindshohrückensteak** mit Estragon-Buttersauce  
glasiertes buntes Gemüse vom Markt und Innerschwyz Frites  
*Roasted pink beef sirloin steak with tarragon herb butter  
served with glazed colorful vegetables from the market and Central Swiss fries*  
200 g CHF 45.00 / 300 g CHF 59.00

**Schwyz Kalbssteak mit Morcheln saisonales Gemüse**  
& Kartoffelgratin  
*Schwyz veal steak with morels, seasonal vegetables & potato gratin*  
200 g CHF 52.50



**Fleishempfehlungen von der Küche / Meat recommendations from the kitchen**

Nachmittagskarte von 14.00 – 17.00 Uhr  
Afternoon menu from 2 p.m. to 5 p.m.

Schwyzer **Alpkäseplättli** mit Nüssen  
und Feigensenf  
*Schwyzer alpine cheese platter with nuts  
and fig mustard*  
CHF 23.00



Schwyzer **Fleischplättli**  
Suess-saures Gemüse und Zwiebeln  
*Schwyz meat platter*  
*Sweet and sour vegetables and onions*  
CHF 26.00



Schwyzer **Fleisch- und Alpkäseplättli**  
mit Feigensenf und Suess-saures Gemüse  
*Schwyz meat and alpine cheese platter*  
*with fig mustard and sweet and sour vegetables*  
CHF 29.50



**Bunte Salatbowle**  
mit Kräuter-Vinaigrette, Radieschen und Croûtons  
*Colorful salad bowl*  
*with herb vinaigrette, radish, and croutons*  
CHF 14.00



Knusprige **Eglifilet gebacken** mit Kräuter-Dip  
Innerschwyz Frites  
*Fried perch fish "Knusperli" with herb dip*  
*on creamy spinach leaves and Central Swiss fries*  
6 / 8 Stk. - CHF 31.50 / 39.50