



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

Geräuchte **Brüggli Lachsforelle**

Fenchel, Meerrettich, knuspriger Mais

Brüggli salmon trout, fennel, horseradish, crispy corn

CHF 22.50



Bunte Salatbowle

Kräuter-Vinaigrette, Radiesli und Croûtons

Colorful salad bowl

Herb vinaigrette, radish and croutons

CHF 14.00



Tatar vom heimischen Rind, Knusperbrot

Suess-saurer Gemüsesalat und Eigelb

Tartar from local beef, crispy bread

Sweet and sour vegetable salad and egg yolk

70g - CHF 23.00

Spargelcremesuppe

mit Knusperbrot

Asparagus Cream Soup

with crispy bread

CHF 14.00

Vegan

Tagliatelle

Spargel, Bärlauchsauce und Kirschtomaten

Tagliatelle

Asparagus, wild garlic sauce and cherry tomatoes

CHF 29.00

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 7.7%.

Tous les prix incluent 7,7% de TVA. All prices include 7.7% VAT.

Fisch/Fish

«Unser Schwanau-Hit»

Pochiertes Felchenfilet auf Safransauce
Gemüsestreifen und Kräuterkartoffeln

«Our Schwanau hit»

*Whitefish fillet, saffron sauce
Vegetable strips and herb potatoes*
CHF 39.50

Knusprige **Eglifilet gebacken** mit Kräuter-Dip
cremiger Blattspinat und Innerschwyzer Frites
*Fried perch fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries*
8 Stk. - CHF 38.50

Gebratenes Felchenfilet an Bärlauch-Buttersauce
Saisonales Gemüse und Tagliatelle
*whitefish fillet with wild garlic butter sauce,
Seasonal vegetables and tagliatelle*
CHF 39.50



Fisch & Gumel

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

«Insel Fischplatte»

gebratene und gebackene Fische (nach Tagesfang)
saisonales Marktgemüsen, rustikaler Kartoffelstampf
und zweierlei Saucen
*«Island fish platter»
with fried and baked fish (depending on the catch of the day)
served with rustic mashed potatoes and various seasonal market vegetables
two kinds of sauces*
für 2 Personen - CHF 44.00 pro Person

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 7.7%.

Tous les prix incluent 7,7% de TVA. All prices include 7.7% VAT.

Fleisch/Meat



Kalbsgeschnetzeltes «Schwyzer Art»

buntes Gemüse und Röstigaletten

Sliced veal «Schwyz style»

colorful vegetables and hash browns cakes

CHF 40.00

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Café de Paris

Glasiertes Gemüse vom Markt und Innerschwyz Frites

Roasted pink beef entrecôte with herb butter Café de Paris

served with glazed vegetables from the market and Central Swiss fries

180 g CHF 48.00

« Insel-Hit »

Entrecôte Double mit Café de Paris-Sauce überbacken

glasiertes Gemüse vom Markt und Innerschweizer Frites

«Island hit»

Roasted pink beef entrecôte double, gratinated with Café de Paris sauce

served with glazed vegetables from the market and Central Swiss fries

für 2 Personen 400g - CHF 52.00 pro Person

Tatar vom heimischen Rind, Knusperbrot

Suess-saurer Gemüsesalat und Eigelb

Tartare from local beef, crispy bread

Sweet and sour vegetable salad and egg yolk

140g CHF 34.00



Für alle unsere originalen Muotathaler Fleischspezialitäten wird ausnahmslos nur ausgesuchtes Fleisch aus kontrollierter Herkunft verwendet.



Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 7.7%.

Tous les prix incluent 7,7% de TVA. All prices include 7.7% VAT.

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 21.00



Schwyzer **Fleischplättli**
Suess-saures Gemüse und Zwiebeln
Schwyz meat platter
Sweet and sour vegetables and onions
CHF 24.00



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
14.00 CHF



Knusprige **Eglifilet gebacken** mit Kräuter-Dip
Innerschwyzzer Frites
Fried perch fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries
6 / 8 Stk. - CHF 31.00 / 38.50