

## **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 Mythenener 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.

Ihre Gastgeberin mit Team

Jessica Ullrich

### **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	Moutathal
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 Meerrettichcreme  
mit knackigem Spargelsalat und gerösteten schwarzen Sesam  
Home-smoked Brüggliforelle with horseradish cream  
with crispy asparagus salad and roasted black sesame

21.50 CHF

\*\*\*

Bunte Salatbowle an hausgemachter Honig-Tee-Vinaigrette  
mit getrockneten Tomaten, zweifarbigen Spargeln und Croutons  
Colorful salad punch with homemade honey tea vinaigrette  
with dried tomatoes, two-colored asparagus and croutons

13.50 CHF

\*\*\*

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio von der Kalbszunge  
mit Kapern, gerösteten Zwiebeln und marinierten Kräutersalat  
Thinly sliced carpaccio from the tongue of veal  
with capers, roasted onions and marinated herb salad

19.00 CHF

\*\*\*

Von Hand gehacktes Tatar vom heimischen Rind  
an eingelegtem Gemüse und knusprigen Lauchstroh  
Hand-chopped tartare from local beef  
of pickled vegetables and crispy leek straw

23.00 CHF

\*\*\*

Katzenjammersuppe mit Alpkäse-Crostini  
Katzenjammersuppe (onion soup) with alpine cheese crostini

12.00 CHF

## **Fisch/Fish**

«Unser Schwanau-Hit»

Im safranisiertem Orangen-Gemüsesud gegarte Felchenfilets  
an Kräuterkartoffeln und geröstetem Pinienkern-Creme fraiche Dip  
"Our Schwanau Hit"

Whitefish fillets cooked in saffronized orange-vegetable stock  
with herb potatoes and roasted pine nut creme fraiche dip

40.00 CHF

\*\*\*

Knusperli im Einsiedler Dunkelbierteig an Kräuter-Dip  
auf cremigen Blattspinat und Innerschweizer Frites  
Fish Knusperli in Einsiedler dark beer batter with a herb dip  
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries

38.00 CHF

\*\*\*

«Insel Fischplatte»

mit gebratenem und gebackenem Fisch (nach Tagesfang)  
serviert mit rustikalem Kartoffelstampf und verschiedenen saisonalem Marktgemüsen  
an 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  
of two kinds of sauces

44.00 CHF/p.P.

\*\*\*

«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)

\*\*\*

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.

## **Vegi**

Landeï im Kräuter-Brösmelimantel  
gebettet in rustikalem Kartoffelstampf und zweifarbigen Spargeln  
Country egg in a herb crumb coat  
embedded in rustic mashed potatoes and two-colored asparagus

34.00 CHF

## **Fleisch/Meat**

Schwyzzer Riesen-Gnagi-Ravioli mit Alp-Käse-Espuma  
auf glasierten saisonalem Gemüse  
Schwyz giant gnagi ravioli with alp cheese espuma  
on glazed seasonal vegetables

34.00 CHF

\*\*\*

« Insel-Hit »

Rosa gebratenes Rindsentrecote an Cafe de Paris-Sauce (ab 2 Personen) serviert  
mit glasierten 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

48.00 CHF/ p.P.

\*\*\*

Lachner-Kalbsschnitzeli an Schabziger-Rahmsauce  
mit Innerschweizer Frites und Spargel-Tomatenragout  
Lachner veal schnitzel with Schabziger cream sauce  
with Central Swiss fries and asparagus-tomato ragout

42.00 CHF

\*\*\*

Von Hand gehacktes Tatar vom heimischen Rind  
an eingelegtem Gemüse und knusprigen Lauchstroh  
Hand-chopped tartare from local beef  
of pickled vegetables and crispy leek straw

39.00 CH

\*\*\*

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**  
**Afternoon menu from 2 p.m. to 5 p.m.**

Schwyzter Alpkäseplättli mit Honignüssen  
und Chicco Rosso Chutney  
Schwyzter alpine cheese platter with honey nuts  
and Chicco Rosso Chutney

21.00 CHF

\*\*\*

Schwyzter Fleischplättli mit eingelegtem Gemüse  
und Zwiebeln  
Schwyzter meat platters with pickled vegetables  
and onions

24.00 CHF

\*\*\*

Schwyzter Fleisch- und Alpkäseplättli  
mit Chicco Rosso Chutney und eingelegtem Gemüse  
Schwyz meat and alpine cheese platters  
with Chicco Rosso Chutney and pickled vegetables

29.50 CHF

\*\*\*

Bunte Salatbowle an hausgemachter Honig-Tee-Vinaigrette  
mit getrockneten Tomaten, zweifarbigen Spargeln und Croutons  
Colorful salad punch with homemade honey tea vinaigrette  
with dried tomatoes, two-colored asparagus and croutons

13.50 CHF

\*\*\*

Fisch Knusperli im Einsiedler Dunkelbierteig an Kräuter-Dip  
auf cremigen Blattspinat und Innerschweizer Frites  
Fish Knusperli in Einsiedler dark beer batter with a herb dip  
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries

38.00 CHF

## Dessert

Felchlin Schoggimousse mit Früchten und Rahm  
Felchlin chocolate mousse with fruits and cream

13.50 CHF

\*\*\*

«Insel-Hit»

Felchlin Schoggimousse, Brännli Creme und hausgemachter Eierkirsch mit Erdbeerglace

«Island hit»

Felchlin chocolate mousse, Brännli cream and homemade egg cherry  
with strawberry ice cream

16.50 CHF

\*\*\*

Brännli Creme mit Schoggicrumbles und Äpfel  
Brännli Creme (Caramel) with Chocolate Crumbles and Apples

12.00 CHF

\*\*\*

Moutathaler Rahmkirschtorte garniert mit Früchten Moutathal  
cream cherry cake garnished with fruits

10.00 CHF

\*\*\*

Eiskaffee mit Rahm  
Iced coffee with cream

12.00 CHF

\*\*\*

«Insel Schwanau» Coupe mit Rahm  
Schoggi-,Vanille-, Waldbeerenjoghurtglace  
«Insel Schwanau» coupe with cream Chocolate, vanilla  
and wild berry yoghurt ice cream

13.50 CHF



\*\*\*

## Dessert

Coupe Dänemark mit Rahm  
Vanilleglace mit Felchlin Schoggisauce  
Coupe Denmark with cream  
Vanilla ice cream with Felchlin chocolate sauce

12.50 CHF

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.