

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, Radiesli 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

70g - CHF 25.50 / 140g CHF 38.00



Marronisuppe

mit Hirschsalsiz garniert & Knusperbrot

chestnut soup

garnished with deer dry sausage with crispy bread

CHF 14.50

Fisch/Fish



Fisch & Gumel

Seelachs im Einsiedler Bierteig mit Dipp und Innerschwyzzer Frites

Fish & Fries Pollock Dip and Frits

CHF 26.50

Fisch/Fish

Knusprige **Eglifilet oder Zanderfilet gebacken** mit Kräuter-Dip
cremiger Blattspinat und Innerschwyzzer Frites
*Fried perch fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries*
8 Stk. - CHF 39.50 / 8 Stk. - CHF 37.50

Duo vom See (Egli&Zander)
gebraten mit Kapernbutter, Kräutersalzkartoffeln & buntes Gemüse
*Duo from the lake (perch & zander)
fried with caper butter, herbs boiled potatoes & colorful vegetables*
CHF 42.00

Fleisch/Meat

Kalbsgeschnetzeltes «Schwyzer Art»
buntes Gemüse und Tagliatelle
*Sliced veal «Schwyz style»
colorful vegetables and noodles*
CHF 41.00



Rindshohrücken mit Kräuterbutter Café de Paris
Glasiertes Gemüse vom Markt und Innerschwyzzer Frites
*Roasted pink beef steak with herb butter Café de Paris
served with glazed vegetables from the market and Central Swiss fries*
200 g CHF 45.00 / 300 g 59.00

Hirsch- oder Gemspfeffer nach Schwyzer Art Spätzli, Birne mit Preiselbeer
Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni
*Deer pepper Schwyzer style Spaetzle, pear with cranberry
red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts*
CHF 43.50 / kl. CHF 38.50



Rehrücken oder Hirschfilet Insel Schwanau mit Gin-Preiselbeersauce
Spätzli, Birne mit Preiselbeer
Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni
*Saddle of Roe or fillet of venison Schwanau Island with gin-cranberry sauce spaetzle,
pear with cranberry red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts*
220 g CHF 59.00 / 150 g CHF 50.00