

Willchömid zuenis!

Schön, dass Sie bei uns sind. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen und qualitativ hochwertigen Angebot aus Küche und Keller verwöhnen.

Unser Küchenteam um Matthias Bruns legt Wert auf einheimische und frische Produkte, die sie mit Vorlieben zu immer neuen Kreationen verarbeiten.



Neu finden Sie in unserer Karte auch „ächt Schwyz“ Gerichte. Dabei handelt es sich um traditionelle oder modern interpretierte Schwyzer Gerichte mit lokalen Produkten. Diese sind mit einem Logo markiert. Informationen und Rezepte finden Sie unter aecht-schwyz.ch oder im Rezeptbüchlein an der Réception.

In unserem Weinkeller liegen über 100 edle Tropfen aus aller Welt für Sie bereit. Zahlreiche dieser Weine bieten wir Ihnen auch im Offenausschank an.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und wünschen „en Guetä“.

Gastgeber Marcel Neuhaus & Team

Für es Gschmacksduett

Sehr gerne servieren wir ab 2 Personen:

We will be pleased to serve you for 2 or more:

Châteaubriand (ca. 400g) mit Marktgemüse

Beilage und Sauce Ihrer Wahl

Châteaubriand (400g) with vegetables

Side dish and sauce of your choice

CHF 54.00 Preis pro Person / Price per person

Beilagen: Kroketten, Pommes Frites, Reis, Tagliatelle

Side dishes: Potato croquettes, French fries, rice, noodles

Saucen: Sauce Béarnaise, Pilzrahmsauce, Café de Paris, Rindsjus

Sauce: Sauce Bérnaise, mushroom cream sauce, Cafe de Paris, its own gravy

Zum Iistimmä

**Saisonaler Blattsalat
Sellerie, Pfälzerkarotten**
Seasonal green salad
Celery, carrots

CHF 12.50

**Salat Caprese
Büffelmozzarella, Ramati Tomaten,
Aceto Balsamico**
Tomato and buffalo mozzarella salad

CHF 14.50

**Ziegenfrischkäse karamelisiert
Randen, Thymian-Honig, Mesclun**
Caramelised goat cheese
Beetroot, honey thyme, salad

CHF 13.00

**Einsiedler Ofenturli
Speck, Zwiebeln, Bergkäse**
Einsiedeln cheese tart
Bacon, onion, mountain cheese



CHF 18.00

**Vitello tonnato
Kalbfleisch, Thunfisch, Kapern, Chili, Kresse**
Slices of veal meat with tuna sauce, capers, chili, cress

CHF 18.00

**Languste grilliert
Pak Choi mariniert, Teriyaki-Sauce hausgemacht**
Grilled lobster
Marinated pak choi, homemade teriyaki sauce

CHF 26.00

Us em Suppetopf

Kokos-Zitronen-Currysuppe

Coconut-lemon-curry soup

CHF 11.00

Blumenkohlcrèmesuppe

Blumenkohl gebraten

Cauliflower soup

Fried cauliflower

CHF 11.00

Tomatencrèmesuppe

Sauerrahm, frischer Basilikum

Tomato soup

Cream topping, fresh basil

CHF 11.00

Rindskraftbrühe

Gemüsestreifen, Backerbsen

Beef bouillon

Vegetables and peas

CHF 11.00

Vo de Weid & us em Stall

Lammkoteletts aus dem Ofen Bramata Polenta, Keniabohnen, schwarzer Trüffel Lamb cutlets Polenta bramata, sugar peas, truffle	CHF 39.00
Wienerschnitzel vom Kalb Kartoffeln, Winter Gemüse, Liscio Petersilie Veal escalope Vienna style Potatoes, fresh vegetables, parsley	CHF 39.00
Kalbsgeschnetzeltes Rösti, Pilze, Schalotten, Rosmarin, Thymian Sliced veal Hash browns, mushrooms, shallots, rosemary and thyme	CHF 39.00
Rindsfilet gebraten (180g) Kroketten, Winter Gemüse, Rotwein-Jus Beef tenderloin Croquettes, vegetables, red wine gravy	CHF 46.00

Us em nöche See & wiite Meer

Zanderfilet sautiert

Tagliatelle, Safran, Broccoli, Weissweinschaum

Sautéed Fillet of pike-perch

Saffron tagliatelle, broccoli, white wine sauce

CHF 32.00

Schwyzer Saiblingsfilet

Bratkartoffeln, Tomaten, Lauch, Ruccola

Filet of char

Potatoes, tomatoes, leek, rucola



CHF 33.00

Schweizer Eglifilet gebraten

Butterkartoffeln, Winterspinatroulade

Swiss Perch fillet

Potatoes, spinach

CHF 36.00

Lachsfilet gebraten

Ravioli al Limone, Saisonales Gemüse,

Akazienhonig

Fried Salmon fillet

Lemon ravioli, vegetables, acacia honey

CHF 31.00

Fleischloses & usem Gmüesgartä

Polentawürfel

Selleriecrème, Wurzel Gemüse, Weissweinschaum, Kresse

Polenta

Celeriac puree, vegetables, white wine sauce, cress

CHF 19.00

Spätzli

Zwiebeln geröstet, Apfelmus

Spätzle

Fried onions, apple puree

CHF 19.00

Risotto al Limone

Zitronen-Thymian, Saison Gemüse, Mascarpone

Lemon risotto, thyme, vegetables, mascarpon

CHF 22.00

Süesses zum Finale

Schwyzer Läbchueche mit Schlagrahm

Swiss gingerbread with whipped cream



CHF 10.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Kirschglace, Sauerrahm gesüsst

Warm chocolate tart

Cherry ice cream, sweetened sour cream

CHF 12.00

George Caco

Heisse Felchlin Schokolade mit Dettling Kirsch

Hot Felchlin chocolate with Dettling Kirsch
and homemade pastries



CHF 16.50

Käse-Variation

Hartkäse, Weichkäse, Blauschimmel, Feigensenf,

Früchtebrot

Variety of cheese

CHF 15.00

Eis und Sorbets finden Sie in unserer Glace-Karte.

For more ice variety ask for our ice cream menu.

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt
All prices in CHF including VAT

D' Herkunft vom Fleisch

Kalbfleisch	Stoos, Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Rindfleisch	Schweiz, Irland, Brasilien, Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Schottland, Neuseeland