

Suppe & Salate

- soup and salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	7.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
Weisse Spargelcremesuppe	9.50
<i>serviert mit Spargelspitzen, Rahmhaube und frischem Kerbel</i> <i>cream soup of white asparagus with fresh chervil</i>	
Grüner Blattsalat	9.50
<i>green salad</i>	
Gemischter Saisonsalat	11.50
<i>mixed salad</i>	
Frühlingsalat	13.50
<i>bunte Blattsalate mit marinierten Spargeln, Speck und Ei</i> <i>mixed season salad with marinated asparagus, bacon and egg</i>	
Gersauer Salat	14.50
<i>grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen</i> <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	
Salatteller mit Ei	18.50
<i>big mixed salad with boiled egg</i>	

Kalte Köstlichkeiten

- cold deliciousnesses -

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
Schwyzer Rinds Tatar	19.50	28.50
<i>nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert</i> <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>		
Schwyzer Plättli		19.50
<i>Muotathaler Urwaldschinken und Wetterschmöckerli,</i> <i>Hüttenspeck, Rindstrockenfleisch und Salsiz</i> <i>platter with air dried meat from Muotathal</i>		

Hausspezialität

- *Tubli's favorit* -

Rinds-Entrecôte „Café de Paris“

zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Rinds-Entrecôte vom Grill
im Pfännchen serviert, mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und frischem
Marktgemüse

grilled rib steak with homemade herb butter sauce, french fries and fresh vegetables

42.50

Schweizer Klassiker

- *Swiss evergreens* -

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
Panierte Schweinsschnitzel	19.50	25.50
serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables</i>		
Schweins Cordon-Bleu		29.50
gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse <i>escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables</i>		
„Rütli“ Kotelett		26.50
Paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti <i>crumbed giant pork chop with tomato spaghetti</i>		
Kneuss Guggeli		34.50
das legendäre Mägenwiler Guggeli - genussvoll knusprig mit Rosmarinbutter für Sie frisch im Ofen zubereitet und daher ca. 30 Minuten Wartezeit Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Reis, Röstli oder Gemüse <i>crispy poussin with rosmarin butter, fresh baked in the oven which takes about 30 minutes, served with either french fries, rice, rösti or fresh vegetables</i>		
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“		37.50
mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Röstli <i>sliced veal in a cream sauce with mushrooms and homemade rösti</i>		

Frühlingsgerichte

- *spring dishes* -

Spargelcarpaccio 14.50 / 21.50

mit weissen Spargeln, Rohschinken, Rucola und Sbrinz
carpaccio from white asparagus with raw ham, rucola and sbrinz

Gersauer Spargel Ravioli 18.50 / 25.50

mit Cherrytomaten, grünen Spargeln und Parmesan
local bio raviol served with green asparagus, tomatos and parmesan cheese

Lachner Schnitzeli 36.50

Kalbsschnitzel an würziger Rahmsauce mit Frühlingsgemüse und Frühkartoffeln
creamed veal escalope with vegetables of the season and new potatoes

Fischgerichte

- *fish dishes* -

Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee „Gersauerart“ 29.50

mit feiner Weisswein-Kräutersauce, Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis
*fillets of whitefish from the Lake Lucerne in a wine-herbsauce
with fresh vegetables and boiled potatoes or rice*

Alpen-Eglifilets „Müllerinart“ 38.50

Frische Eglifilets vom Lötschberg in Butter gebraten mit Petersilie und Mandeln, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis
*fresh filets of swiss perch from the alps with parsley and almond butter
served with vegetables and rice or boiled potatoes*

Eglifilets gebacken 29.50

Eglifilets im Backteig mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis oder als Fitnesssteller
*deepfried filets of perch with homemade tartare sauce
served with boiled potatoes and fresh vegetables or with mixed salad*

Fish & Chips 23.50

Eglifilets im Backteig mit Pommes Frites und Tartarsauce
deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce

Innerschwyzler Spezialitäten

- local specialities -

Gersauer Käsekuchen	14.50
serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 6.00) <i>traditional Gersauer cheese quiche served with caraway (with green salad plus 6.00)</i>	
Gersauer Käsekuchen „Spezial“	16.50
mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 6.00) <i>traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions (with green salad plus 6.00)</i>	
Gersauer Äpler Magronen	20.50
mit Kartoffeln, Rahm, Alpkäse, Zwiebelschweize und Apfelmus <i>local bio macaroni mountain style with cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>	
Senne Rösti	20.50
mit Speckwürfeli und Alpkäse (mit Spiegelei plus 2.00) <i>rösti with bacon and local mountain cheese (with fried egg plus 2.00)</i>	
Tell-Burger	19.50
Saftiger Rindsburger im Sesambrot, serviert mit Pommes Frites <i>juicy beef burger with cocktailsauce, jumbo bun and french fries</i>	
Urschwyzler Fondue	24.50
mit einer würzigen, regionalen Käsemischung, Weisswein und Kirsch <i>special cheese fondue with local cheese, white wine and Rigi Kirsch</i>	
Küssnachter Raclette	à discrétion 26.50
mit Pellkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln	Portion 9.50
<i>raclette with jacked potatoes and mixed pickels</i>	

Für unsere kleinen Gäste

- for our kids -

Spaghetti „Napoli“	10.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <i>spaghetti with homemade tomatosauce</i>	
„Goldgräber“	10.50
panierte und frittierte Pouletstücke mit Pommes Frites <i>chicken nuggets with french fries</i>	
„Schweinchen Dick“	10.50
paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites <i>pork „Schnitzel“ served with french fries</i>	

Fleischdeklaration

Poulet (CH) Kneuss Geflügel AG Mägenwil

Schwein (CH) Kalb (CH) Rind (CH) Felder Seewen & Heinzer Muotathal

Fischdeklaration

Felchenfilets: Fischerei Näpflin Schwybogen & Zimmermann Vitznau

Alpen-Eglifilets: Zucht im Lötschbergwasser Raron (VS)

Egliknusperli: Herkunft PL/EE, hergestellt von Zahner Fischhandel
in Gommiswald

Weitere Lieferanten

Gemüse, Salate, Früchte: Mundo AG Rothenburg

Ravioli, Magronen: Pasta vom Glattenberg Gersau

Fondue, Raclette, Käse: Dorfkäserei Küssnacht a. R.

Käsekuchen: Küttel's Käsekuchen Gersau

Glacé: Mövenpick Ice Cream Vevey

Brot, Backwaren: Romer's Hausbäckerei AG Benken

Muotathaler Rahmkirschtorte: Conditorei Schelbert Muotathal

Nussgipfel: Baggenstos Spezialitäten AG Seedorf

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service

In case of allergies or intolerances, please ask our service

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT