

Suppe & Salate

- soup and salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	7.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
Kürbiscremesuppe	9.50
<i>frisch und hausgemacht, mit Sahnehaube und feinem Kernöl</i> <i>homemade pumpkin soup with whiped cream and pumpkin oil</i>	
Grüner Blattsalat	8.50
<i>green salad</i>	
Gemischter Saisonsalat	10.50
<i>mixed salad</i>	
Nüsslisalat	14.50
<i>mit Speck und Ei</i> <i>lamb's lettuce salad with 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>	

Kalte Köstlichkeiten

- cold deliciousnesses -

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
Schwyzter Rinds Tatar	19.50	28.50
<i>nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert</i> <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>		
Schwyzter Plättli		19.00
<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 Marktgemüse
grilled rib steak with homemade herb butter sauce, french fries and fresh vegetables

42.50

Schweizer Klassiker

- Swiss evergreens -

	½ Portion	Portion
Panierte Schweinsschnitzel	19.50	25.50
serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>pork „Schnitzel“ served with french fries and 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 zubereitet und daher ca. 30 Minuten Wartezeit Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Reis, Rösti 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 Rösti <i>sliced veal in a cream sauce with mushrooms and homemade rösti</i>		

Unsere Wildspezialitäten

- our game specialities -

Gemspfeffer „Jäger Art“	34.50
mit Silberzwiebeln, Schinken und Champignons <i>jugged chamois „chasseur“ with onions, ham and mushrooms</i>	
Rehschnitzel „Mirza“	37.50
an feiner Wildrahmsauce mit Preiselbeerapfel <i>medallions of venison with cream sauce and cranberry apple</i>	
Hirschfilet „Chanterelles“	42.50
vom Grill, mit frischen Eierschwämmli und Kräutern <i>grilled red deer with fresh chanterelles and herbs</i>	

zu den Wildgerichten servieren wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
all the game dishes are served with spätzle, red cabbage, brussels sprout and chestnuts

Herbstlicher Gemüseteller	25.50
Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Marroni, Spätzli frische Champignons und Eierschwämmli <i>special vegetables plate with red cabbage, brussels sprout, cranberry apple, mushrooms, chanterelles, glazed chestnuts and spätzle</i>	

Fischgerichte

- fish dishes -

Felchenfilets „Gersauerart“	29.50
Frische Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit feiner Weisswein-Kräutersauce <i>filets of whitefish from the Lake Lucerne in a wine-herbsauce</i>	
Alpen-Eglifilets „Müllerinart“	38.50
Frische Eglifilets aus dem Wallis mit Petersilie und Mandelbutter <i>filets of perch from the alps with parsley and almond butter</i>	
Eglifilets gebacken	29.50
Eglifilets im Backteig mit hausgemachter Tartarsauce <i>deepfried filets of perch with homemade tartare sauce</i>	

dazu servieren wir Ihnen Gemüse sowie Reis oder Salzkartoffeln
to these fish dishes we serve vegetables and rice or boiled potatoes

Fish & Chips

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

23.50

Innerschwyzler Spezialitäten

- local specialities -

Gersauer Käsekuchen 14.50

serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 6.00)

traditional Gersauer cheese quiche served with caraway (with green salad plus 6.00)

Gersauer Käsekuchen „Spezial“ 16.50

mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 6.00)

traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions (with green salad plus 6.00)

Äpler Magronen vom Glattenberg 20.50

mit Kartoffeln, Rahm, Alpkäse, Zwiebelschweize und Apfelmus

local bio macaroni mountain style with cheese, potatoes, onions and apple sauce

Eierschwämmli Ravioli vom Glattenberg 26.50

mit frischen Eierschwämmli und Kräutern

homemade ravioli with fresh chanterelles and herbs

Senne Rösti 20.50

mit Speckwürfeli und Alpkäse (mit Spiegelei plus 2.00)

rösti with bacon and local mountain cheese (with fried egg plus 2.00)

Tell-Burger 19.50

Saftiger Rindsburger im Sesambrot, serviert mit Pommes Frites

juicy beef burger with cocktailsauce, jumbo bun and french fries

Urschwyzler Fondue 24.50

mit einer würzigen, regionalen Käsemischung, Weisswein und Kirsch

special cheese fondue with local cheese, white wine and Rigé Kirsch

Küssnachter Raclette à discrétion 26.50

mit Pellkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

Portion 9.50

raclette with jacked potatoes and mixed pickels

Für unsere kleinen Gäste

- for our kids -

„Goldgräber“	10.50
panierte und fritierte 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>	
„Spaghetti Napoli“	10.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <i>spaghetti with homemade tomatosauce</i>	

Fleischdeklaration

Poulet (CH) Kneuss Geflügel AG – Mägenwil

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

Gems (AT) Reh & Hirsch (EU)

Fischdeklaration

Felchenfilets: Fischerei Nöpfli – Schwybogen & Fischerei Zimmermann – Vitznau

Alpen-Eglifilets: Zucht im Lötschberg-Wasser – Raron (VS)

Eglík nusperli: Herkunft PL/EE, hergestellt von Zahner Fischhandel - Gommiswald

Weitere Lieferanten

Gemüse, Salate, Früchte: Mundo AG – Rothenburg

Ravioli, Magronen: Pasta vom Glattenberg – Gersau

Fondue, Raclette, Käse: Dorfkäserei – Küssnacht a.R. & Judith's Dorflädeli – Gersau

Käsekuchen: Küttel's Gersauer Käsekuchen - Gersau

Glacé: Mövenpick Ice Cream – Vevey

Brot, Backwaren: Romer's Hausbäckerei AG – Benken

Muotathaler Rahmkirschtorte: Conditorei Schelbert - Muotathal

Nussgipfel: Baggenstos Spezialitäten AG - Seedorf

Preise in CHF und inkl. 8.0% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 8.0% VAT