

Suppe & Salate

- soup and salads -

<p>Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli <i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i></p>	7.50	
<p>Tomatencremesuppe <i>Frische Tomatensuppe mit Sahnehaube und Basilikum</i> <i>fresh tomato soup with whipped cream and basil</i></p>	8.50	
<p>Grüner Blattsalat <i>green salad</i></p>	8.50	
<p>Gemischter Saisonsalat <i>mixed salad</i></p>	10.50	
<p>Gersauer Salat <i>Grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen</i> <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i></p>	14.50	
<p>Salatteller mit Ei <i>Grosser gemischter Salat mit gekochtem Ei</i> <i>big plate of mixed salad with boiled egg</i></p>	17.50	
<p>Wurst-Käse Salat <i>mit Cervelat und Küssnachter Bergkäse</i> <i>green or mixed salad with lyon sausage and mountain cheese</i></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <i>grün</i> <i>gemischt</i> </div> 16.50 19.50	

Kalte Köstlichkeiten

- cold deliciousnesses -

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
<p>Schwyzter Rinds Tatar <i>nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert</i> <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i></p>	19.50	28.50
<p>Schwyzter Plättli <i>Muotathaler Urwaldschinken und Wetterschmöckerli,</i> <i>Hüttenspeck, Rindstrockenfleisch und Salsiz</i> <i>platter with air dried meat from Muotathal</i></p>		19.00

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>		

Sommerteller

- summer plates -

	Vorspeise	Hauptgang
Melone mit Rohschinken	14.50	24.50
saftige Charentais-Melone und Muotathaler Rohschinken <i>juicy melon „Charentais“ with raw ham from Muotathal</i>		
Fitnesssteller „Suprême“		26.50
Gemischter Salat mit einer Kneuss Poulardenbrust vom Grill <i>mixed salad with grilled poulard</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>	
Forellenfilets an Schnittlauchsauce	33.50
FrISChe Brüggliforellenfilets von der Familie Reichmuth aus Sattel (SZ) <i>filets of trout in a delicious fishsauce with chives</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>	
Fisch „Potpourri“	36.50
Egli-, Forellen- und Felchenfilets in Butter gebraten mit Petersilie serviert mit hausgemachter Tartarsauce <i>filets of perch, trout and whitefish fried in butter with parsley served with homemade tartare sauce</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)

Älpler Magronen vom Glattenberg 20.50

mit Kartoffeln, Rahm, Alpkäse, Zwiebelschweize und Apfelmus

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

Spinat-Ricotta Ravioli vom Glattenberg 26.50

mit feiner Salbeibutter

homemade ravioli filled with ricota cheese and spinach, served in sage butter

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 Rigi 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: Kneuss Geflügel AG – Mägenwil

Schwein, Kalb, Rind: Felder Fleischwaren – Seewen & Metzgerei Heinzer – Muotathal

Fischdeklaration

Felchenfilets: Fischerei Näpfli – Schwybogen & Fischerei Zimmermann – Vitznau

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

Forellenfilets: Brüggli-Forellen von der Fam. Reichmuth in Sattel

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