

## Suppe & Salate

*- soup and salads -*

<b>Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli</b>	7.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
<b>Tomatencremesuppe</b>	8.50
<i>Frische Tomatensuppe mit Sahnehaube und Basilikum</i> <i>fresh tomato soup with whipped cream and basil</i>	
<b>Grüner Blattsalat</b>	9.50
<i>green salad</i>	
<b>Gemischter Saisonsalat</b>	11.50
<i>mixed salad</i>	
<b>Tomaten-Mozzarella Salat</b>	14.50
<i>Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i> <i>tomatos, buffalo mozzarella and basil</i>	
<b>Wurst-Käse Salat</b>	einfach 16.50
<i>mit Schwyzer Cervelat und Küssnachter Bergkäse</i>	garniert 19.50
<i>green or mixed salad with sausage and mountain cheese</i>	
<b>Gersauer Salat</b>	14.50
<i>grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen</i> <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	
<b>Salatteller mit Ei</b>	18.50
<i>big mixed salad with boiled egg</i>	

## Kalte Köstlichkeiten

*- cold deliciousnesses -*

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

## Schweizer Klassiker

- *Swiss evergreens* -

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b>	19.50	25.50
serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables</i>		
<b>Schweins Cordon-Bleu</b>		29.50
gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse <i>escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables</i>		
<b>„Rütli“ Kotelett</b>		26.50
Paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti <i>crumbed giant pork chop with tomato spaghetti</i>		
<b>Kneuss Guggeli aus Mägenwil</b>		34.50
knusprig im Ofen gebacken (ca. 30 Min.) mit Rosmarinbutter 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>		
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“</b>		37.50
mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Röstli <i>sliced veal in a cream sauce with mushrooms and homemade rösti</i>		
<b>Rinds-Entrecôte „Café de Paris“</b>		42.50
zartes, kochengereiftes Innerschwyzter Entrecôte vom Grill im Pfännchen serviert, mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse <i>grilled rib steak with homemade herb butter sauce, french fries and vegetables</i>		

## Sommerteller

- *summer plates* -

<b>Gersauer Schweinsbratwurst</b>		18.50
würzige Schweinsbratwurst vom Grill mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>tasty grilled pork sausage served with homemade potato salad</i>		
<b>Finessteller „Suprême“</b>		26.50
Gemischter Salat mit einer saftigen Kneuss Poulardenbrust vom Grill <i>mixed salad with grilled poulard</i>		

## Fischgerichte

- fish dishes -

<b>Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee „Gersauerart“</b>	32.50
mit feiner Weisswein-Kräutersauce, Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis <i>fillets of whitefish from the Lake Lucerne in a wine-herbsauce with fresh vegetables and boiled potatoes or rice</i>	
<b>Alpen-Eglifilets „Müllerinart“</b>	39.50
FrISChe Eglifilets vom Lötschberg in Butter gebraten mit Petersilie und Mandeln, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis <i>fresh filets of swiss perch from the alps with parsley and almond butter served with vegetables and boiled potatoes or rice</i>	
<b>Gebratene Forellenfilets an Schnittlauchsauce</b>	34.50
FrISChe Brüggli-Forellenfilets von der Familie Reichmuth aus Sattel (SZ) serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis <i>fresh filets of trout in a delicious creamsauce with chives served with vegetables and boiled potatoes or rice</i>	
<b>Egli-Knusperli</b>	29.50
Eglifilets im Backteig mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis oder als Fitnesssteller <i>deepfried filets of perch with homemade tartare sauce served with fresh vegetables and boiled potatoes or rice or with mixed salad</i>	
<b>Fish &amp; Chips</b>	23.50
Eglifilets im Backteig mit Pommes Frites und Tartarsauce <i>deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce</i>	

### Fisch „Potpourri“

Felchen-, Egli- und Forellenfilets in Butter gebraten mit Petersilie serviert mit Tartarsauce, Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis  
*fresh filets of whitefish, trout and perch with parsley butter and tartare sauce  
served with vegetables and rice or boiled potatoes*

36.50

## Innerschwyzer Spezialitäten

- local specialities -

<b>Gersauer Käsekuchen</b>	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>	
<b>Gersauer Käsekuchen „Spezial“</b>	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>	
<b>Gersauer Äpler Magronen</b>	20.50
mit Kartoffeln, Rahm, Alpkäse, Zwiebelschweize und Apfelmus <i>local bio macaroni mountain style with cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>	
<b>Gartenkräuter Ravioli vom Glattenberg</b>	26.50
mit Cherrytomaten, Champignons und grünen Spargeln <i>cheese and herb filled ravioli with tomatos, mushrooms and green asparagus</i>	
<b>Senne Rösti</b>	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>	
<b>Urschwyzer Fondue</b>	24.50
mit einer würzigen, regionalen Käsemischung, Weisswein und Kirsch <i>special cheese fondue with local cheese, white wine and Rigi Kirsch</i>	
<b>Küssnachter Raclette</b>	à discrétion 26.50
mit Pellkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln	Portion 9.50
<i>raclette with jacked potatoes and mixed pickels</i>	

### Tell-Burger

Saftiger Rindsburger im Jumbo Bun mit Cocktailsauce, Eisbergsalat, Gurken, Zwiebeln und Tomaten. Dazu servieren wir Pommes Frites

*juicy beef burger with cocktailsauce, jumbo bun, iceberg salad, cucumber, oninons, tomatos and served with french fries*

19.50

weitere Zutaten zu je 2.00: Speck, Spiegelei oder Raclettekäse  
*further added for each 2.00: bacon, fried egg or raclette cheese*

## Für unsere kleinen Gäste

*- for our kids -*

<b>Spaghetti „Napoli“</b>	10.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <i>spaghetti with homemade tomatosauce</i>	
<b>„Goldgräber“</b>	10.50
panierte und fritierte Pouletstücke mit Pommes Frites <i>chicken nuggets with french fries</i>	
<b>„Schweinchen Dick“</b>	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: Näpflin Schwybogen (NW) und Zimmermann Vitznau (LU)  
Alpen-Eglifilets: Zucht im Lötschbergwasser Raron (VS) oder Frutigen (BE)  
Forellenfilets: Brüggli-Forellen Fam. Reichmuth Sattel (SZ)  
Egli-Knusperli (PL/EST) hergestellt von Zahner Fischhandel Gommiswald (SG)

### Weitere Lieferanten

Gemüse, Salate, Früchte: Mundo AG Rothenburg  
Ravioli, Magronen, Bio-Eier: 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*