

GERSAUER KÄSEKUCHEN

nach Originalrezept

16.50

mit Zwiebelringen und knusprigem Speck

19.50

kleiner grüner Salat als Beilage

7.50



GERSAUER SALAT

halber Käsekuchen mit kleinem grünen Salat

17.50

SUPPEN & SALATE

KRAFTBRÜHE 9.50

Rindsbouillon mit Flädli und Sherry

KAROTTENCRÈME 9.50

mit Ingwer und Rahmhaube

GRÜNER BLATTSALAT 10.50

an feinem Traubenkernöl-Dressing

GEMISCHTER SAISONSALAT 12.50

Randen, Gurken, Tomaten, Karotten
und Blattsalate an Hausdressing

NÜSSLISALAT 15.50

an feinem Traubenkernöl-Dressing
mit knusprigem Speck und Ei

VORSPEISEN

RINDSTATAR (70g) 21.50

fein geschnittenes Schwyzer
Rindfleisch mit Brandy verfeinert

FELDER'S RAUHLACHS 23.50

mild gesalzen und bunt garniert
mit Meerrettich-Mousse und Toast

„INNERSCHWYZER“ RAVIOLI 18.50

gefüllt mit Käse, Zwiebeln und Äpfeln,
in Salbeibutter mit geriebenem Bergkäse

SCHWYZER „PLÄTTLI“ 16.50

Trockenfleisch, Speck, Rohschinken
Chämiwurst und Käse



Fleischdeklaration: Schwein, Kalb und Rind aus der Schweiz - Felder Seewen, Heinzer Muotathal

FELCHENFILETS

Unsere beliebten Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee beziehen wir von Michael Näpflin, Fischerei Schwyobogen (NW) als Beilage servieren wir Salzkartoffeln oder Reis und Gemüse

„Gersauerart“

mit einer feinen Weisswein-Kräutersauce

35.50



„Müllerinnenart“

in Butter gebraten mit Petersilie und gerösteten Mandeln

35.50

EGLIFILET KNUSPERLI

Zarte Eglifilets im Backteig
serviert mit hausgemachter Sauce Tartar

„klassisch“

mit Petersilienkartoffeln und frischem Marktgemüse

34.50

„Fitness“

mit bunt gemischtem Saisonsalat

32.50

„Fish & Chips“

mit Pommes Frites

28.50

ENTRECÔTE

Am Knochen gereiftes, innerschwyzer Rinds-Entrecôte vom Mittelstück
(ca. 220g) serviert im Pfännchen mit Sauce „Café de Paris“
dazu Pommes Frites und frisches Marktgemüse

48.50

SCHWEIZER KLASSIKER

OLMA BRATWURST 23.50

St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
serviert mit frischer Rösti

RINDSTATAR (130g) 32.50

fein geschnittenes Schwyzer
Rindfleisch mit Brandy verfeinert

ÄLPLER MAGRONEN 24.50

Traditionelles Pasta-Kartoffelgericht
mit Zwiebelschweize und Apfelmus



ZÜRCHER GESCHNETZELTES 43.50

Kalbsgeschnetzelttes an Champignonsauce
serviert mit frischer Rösti

SCHNITZEL 27.50

Panierte Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites und Gemüse

MISTKRATZERLI 36.50

Im Ofen gebackenes Guggeli
mit Rosmarinbutter und Pommes Frites

SCHWEINS CORDON-BLEU 32.50

gefüllt mit Bergkäse und Schinken
dazu Pommes Frites und Gemüse

KÄSEFONDUE 26.50

Küssnachter Fondue mit Rigi-Kirsch
und Apfelwein

„RÜTTLI“ KOTELETT

Paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti

28.50