

Suppen & Salate

- soups & salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	8.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
Tomatencremesuppe	9.50
feine Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum, Olivenöl und Rahmhaube <i>homemade cream of tomatoes with fresh basil, olive oil and whipped cream</i>	
Grüner Saisonsalat	10.50
mit unserem feinen Hausdressing <i>green salad with our delicious house dressing</i>	
Gemischter Salat	12.50
mit unserem feinen Hausdressing <i>mixed salad with our delicious house dressing</i>	
Gersauer Salat	15.50
bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	
Sommersalat	22.50
grüner Saisonsalat mit gebratenen Riesenkrevetten, Avocado und Melone <i>green salad with panfried king prawns, avocado and melon</i>	
Fitnesssteller	28.50
garnierter gemischter Salat mit Melonen an feinem Hausdressing <i>garnished mixed salad with melon an our delicious house dressing</i>	
- mit paniertem Schweinsschnitzel <i>with pork schnitzel</i>	
- mit Eglifiletknusperli und Tartarsauce <i>with deepfried filets of perch and homemade tartare sauce</i>	
- mit panierten Pouletstreifen <i>homemade breaded chicken breast</i>	

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT

Gluschtige Vorspeisen

- jummy starters -

Schwyzer Rinds Tatar	19.50 / 29.50
nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>	
Innerschwyzzer „Plättli“	18.50
Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Käse <i>local air dried meat and cheese specialities</i>	
Rindsfilet-Carpaccio	22.50
mit Olivenöl, Ruccola und Parmesan <i>beef fillet-carpaccio with olive oil, rucicola and parmesan</i>	
Ravioli al limone	22.50
mit Ricotta und Zitrone gefüllt in Salbeibutter mit Parmesan <i>ravioli filled with ricotta and lemon in sage butter and Parmesan</i>	



Innerschwyzzer 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>	
Äpler Magronen	22.50
mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus <i>maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>	
„Rütli“ Kotelett	26.50
paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti <i>crumbed giant pork chop with tomato spaghetti</i>	



Schweizer Klassiker

- Swiss evergreens -

Panierte Schweinsschnitzel	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>	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	38.50
mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti	
<i>sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with rösti</i>	
Rinds-Entrecôte „Café de Paris“	45.50
zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Entrecôte (ca. 220g) vom Mittelstück.	
Im Pfännchen serviert mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und Saisongemüse	
<i>best quality grilled local rib steak served in a pan with homemade herb butter sauce served with french fries and vegetables</i>	
Knuspriges Mistkratzerli	34.50
im Ofen gebackenes Guggeli (ca. 30 Min.) mit Rosmarinbutter	
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>	
Swisstell Beefburger	25.50
Rindsburger im Ciabatta Brötchen, serviert mit Coleslaw Salat und Pommes Frites	
<i>juicy beef burger in ciabatta bread, served with coleslaw salad and french fries</i>	
- zusätzliche Zutaten: Speck, Käse, Spiegelei	je 2.50
<i>- additional items: bacon, cheese, fried egg</i>	

Fleischdeklaration

Schwein (CH) Kalb (CH) Rind (CH)

Felder Fleischwaren – Schwyz & Metzgerei Heinzer – Muotathal

Fischgerichte

- fish dishes -

Felchenfilets „Gersauerart“

32.50

mit einer feinen Weisswein-Kräutersauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

whitefish fillets with a white wine and herb sauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables



Felchenfilets „Müllerinnenart“

32.50

in Butter gebraten mit Petersilie und gerösteten Mandeln

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

whitefish fillets fried in butter with parsley and roasted almonds

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Egli-Knusperli

32.50

von Hand gefertigte, zarte Eglifilets im Backteig mit feiner Tartarsauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

deepfried filets of perch in backing dough with homemade tartare sauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Fish & Chips

Handgefertigte Eglifilets im Backteig

mit Pommes Frites und Tartarsauce

deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce

25.50

Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näfli – Schwybogen (NW)

Egli-Knusperli (PL/EST) produziert von Zahner Fischhandel – Gommiswald (SG)

Für unsere kleinen Gäste

- for our kids -

Spaghetti „Napoli	10.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <i>spaghetti with homemade tomatosauce</i>	
Schweinchen Dick	12.50
Paniertes Schweinsschnitzel, serviert mit Pommes Frites <i>pork „Schnitzel“ served with french fries</i>	
Happy Chicken	12.50
Panierte Pouletbruststreifen, serviert mit Pommes Frites <i>homemade breaded chicken breast strips served with french fries</i>	
Kinder Cordon-Bleu	16.50
Kleines Schweins Cordon Bleu, serviert mit Pommes Frites <i>small pork Cordon-Bleu, served with french fries</i>	

Warme Küche:

Mittwoch - Sonntag: 11.00 Uhr - 14.00 Uhr / 17.30 Uhr - 22.00 Uhr (Sonntag 21.00Uhr)

Nachmittagskarte: 14.00 Uhr - 17.30 Uhr

hot kitchen opening hours:

Wednesday to Sunday: 11am – 2pm / 5.30pm – 10pm (Sunday 9pm)

Afternoon menu: 2pm - 5.30pm

Letzte Bestellung ist 21.30 Uhr (Sonntag 20.30 Uhr)

Last order is 9.30 pm (Sunday 8.30 pm)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service

In case of allergies or intolerances, please ask our service