

## Herbstliche Vorspeisen

*- autumn appetizers -*

<b>Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl</b>	10.50
<i>cream of pumpkin soup with cream topping and pumpkin oil</i>	
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>	15.50
mit unserem feinen Hausdressing	
<i>lamb's lettuce with bacon and egg and our delicious house dressing</i>	
<b>Wildpastete mit Waldpilzen</b>	19.50
serviert mit Selleriesalat „Waldorf“, Feigen und Trauben	
<i>game pâté with wild mushrooms, served with celery salad “Waldorf”, figs and grapes</i>	

## Unsere Wildspezialitäten

*- game dishes -*

<b>Rehschnitzel „Mirza“</b>	42.50
mit würziger Wildrahmsauce	
<i>escalope of venison with tasty cream sauce</i>	
<b>Hirschfilet “Tübli” im Pfännli</b>	45.50
mit Wildrahmsauce, Waldpilzen, Trauben und Speck	
<i>saddle of venison with cream sauce, wild mushrooms, grapes and bacon</i>	
<b>Gemspfeffer</b>	42.50
mit Waldpilzen, Trauben und Speck	
<i>jugged chamois with wild mushrooms, grapes and bacon</i>	

**alle Gerichte mit frischen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel**  
*all dishes with fresh spätzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberry apple*

<b>Herbstlicher Gemüseteller</b>	32.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Waldpilzen und Preiselbeerapfel	
<i>spätzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, mushrooms and cranberry apple</i>	

## Suppen & Salate

*- soups & salads -*

<b>Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli</b>	8.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
<b>Grüner Saisonsalat</b>	10.50
mit unserem feinen Hausdressing <i>green salad with our delicious house dressing</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	12.50
mit unserem feinen Hausdressing <i>mixed salad with our delicious house dressing</i>	
<b>Gersauer Salat</b>	16.50
bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	

## Innerschwyzter Spezialitäten

*- local specialities -*

<b>Gersauer Käsekuchen</b>	15.50
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>	17.50
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>Äpler Magronen</b>	23.50
mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus <i>maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>	



**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service**

*In case of allergies or intolerances, please ask our service*

## Schweizer Klassiker

- Swiss evergreens -

### **Panierte Schweinsschnitzel** 21.50 / 27.50

serviert mit Pommes Frites und Gemüse

*pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables*

### **Schweins Cordon-Bleu** 32.50

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse

*escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables*

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“** 42.50

mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti

*sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with rösti*

### **Rinds-Entrecôte „Café de Paris“** 47.50

zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Entrecôte (ca. 220g) vom Mittelstück.

Im Pfännchen serviert mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und Saisongemüse

*best quality grilled local rib steak served in a pan with homemade herb butter sauce served with french fries and vegetables*

### **Küssnachter Käsefondue** 26.50

mit Küssnachter Käse, Apfelwein aus der Region und Rigi-Kirsch pro Person / per person

*cheese fondue with local cheese, cider and Rigi-Kirsch*

Unser Fondue wird mit Brotwürfeli, Cornichons und Silberzwiebeln serviert

*Our fondue is served with bread, cornichons and sweet onions*

## Fleischdeklaration

Schwein (CH) Kalb (CH) Rind (CH) Reh (AT) Hirsch (AT) Gems (AT)

Felder Fleischwaren – Schwyz & Metzgerei Heinzer – Muotathal

## Fischgerichte

- fish dishes -

### Felchenfilets „Gersauerart“

34.50

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“

34.50

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

34.50

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*

28.50

### Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näfplin – Schwybogen (NW)

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

## Für unsere kleinen Gäste

*- for our kids -*

### **Schweinchen Dick** 13.50

Paniertes Schweinsschnitzel

*pork „Schnitzel“*

### **Happy Chicken** 13.50

Panierte Pouletbruststreifen

*homemade breaded chicken breast strips*

### **Fischer's Fritz** 15.50

Eglifilet Knusperli mit Tartarsauce

*deepfried filets of perch in backing dough with homemade tartare sauce*

### **Kinder Cordon-Bleu** 17.50

Kleines, hausgemachtes Schweins Cordon Bleu

*small, homemade pork Cordon-Bleu*

- Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Reis, Gemüse
- *side dish of your choice: french fries, boiled potatoes, rice, vegetables*

**Letzte Bestellung ist 21.30 Uhr (Sonntag 20.30 Uhr)**

*last order 9.30 pm (Sunday 8.30 pm)*

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

*prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT*