

Nachmittagskarte

- afternoon menu -

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Gasthaus Tübli begrüßen zu dürfen. Am Nachmittag von 14.00 Uhr - 17.30 Uhr haben wir ein kleines Angebot an Speisen sowie unsere Dessertkarte.

We are very pleased to welcome you at the Gasthaus Tübli. In the afternoon from 14.00 - 17.30 we have a small range of dishes as well as our dessert menu.

Öffnungszeiten:

Oktober – April: Mi - So 11.00 Uhr - 23.00 Uhr

Mai – September: Mi - So 08.00 Uhr - 24.00 Uhr

opening hours:

October – April: Wedn - Sun 11.00 h – 23.00 h

Mai – September: Wedn - Sun 08.00 h – 24.00 h

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT

Suppen & Salate

- soup & salad -

Klare Kraftbrühe **8.50**

mit Sherry und Flädli

clear beef broth with sherry and shredded pancakes

Gersauer Salat **16.50**

grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen

half of a Gersauer cheese quiche served with green salad

Wurst-Käse Salat **18.50 / 20.50**

Cervelat und Küssnachter Käse einfach / garniert

Cervelat and Küssnacht cheese with green or mixed salad

Siedfleischsalat **21.50 / 23.50**

an Gemüsevinaigrette einfach / garniert

boiled meat salad in vegetable vinaigrette with green or mixed salad

Innerschwyzler «Plättli»

- platter from Schwyz -

Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz und Speck aus der
Innerschweiz, sowie Küssnachter Bergkäse

platter with air dried meat and local cheese

21.50 / 31.50

Hausspezialität

- *House speciality* -

Gersauer Käsekuchen **15.50**

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“ **17.50**

mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 6.00)
*traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions
(with green salad plus 6.00)*

Hauptgerichte

- *main dishes* -

Eglifilet-Knusperli **34.50**

Eglifilet-Knusperli im Backteig mit Sauce Tartare
serviert mit Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis
*deepfried filets of perch with tartare sauce
served with vegetables, boiled potatoes or rice*

Panierte Schweinsschnitzel **21.50 / 27.50**

serviert mit Gemüse und Pommes Frites
pork „Schnitzel“ served with vegetables and french fries

Diese beiden Gerichte servieren wir auch als Fitnessteller
these two dishes we would also serve with mixed salad

Weissweine

- *white wine* -

Offenausschank	10 cl	75 cl
-----------------------	--------------	--------------

Prosecco	7.50	49.00
----------	------	-------

Weisser Merlot, Tessin	7.00	47.00
------------------------	------	-------

Pinot Blanc, Luzern	8.00	52.00
---------------------	------	-------

Aigle les Murailles, Waadt	7.00	46.00
----------------------------	------	-------

	10 cl	50 cl
--	--------------	--------------

Féchy, Waadt	6.00	28.00
--------------	------	-------

Rosa di Luna, Tessin (Rosé)	5.50	26.00
-----------------------------	------	-------

Flaschenweine	Jg.	75 cl
----------------------	------------	--------------

St. Johann R x S, Schwyz	20	39.00
--------------------------	----	-------

Räuschling, Zürich	19	46.00
--------------------	----	-------

Pinot Gris, Luzern	20	52.00
--------------------	----	-------

Morges, Waadt	21	39.00
---------------	----	-------

Yvorne, Waadt	20	47.00
---------------	----	-------

Dezaley, Waadt	19	54.00
----------------	----	-------

Fendant, Wallis	20	39.00
-----------------	----	-------

Petite Arvine, Wallis	19	52.00
-----------------------	----	-------

Johannisberg, Wallis	19	42.00
----------------------	----	-------

Chardonnay, Tessin	20	46.00
--------------------	----	-------

Oeil-de-Perdrix, Neuchâtel (Rosé)	21	46.00
-----------------------------------	----	-------

Rotweine

- red wine -

Offenausschank	10 cl	75 cl
Intensus, Waadt	7.00	47.00
Figuro 12, Spanien	8.00	52.00
	10 cl	50 cl
Garanoir, Waadt	6.00	28.00
Merlot, Tessin	5.50	25.00
Flaschenweine	Jg.	75 cl
St. Johann Pinot Noir, Schwyz	20	39.00
Quintner Pinot-Shiraz, St.Gallen	19	56.00
Pinot Noir Fläscher, Graubünden	19	68.00
Pinot Noir Maienfelder, Graubünden	18	49.00
Humagne Rouge, Wallis	20	54.00
Syrah, Wallis	20	57.00
Merlot, Waadt	19	42.00
Merlot, Tessin	20	47.00
Merlot Riserva, Tessin	15	72.00
Merlot Quattromani, Tessin	19	98.00
Papale Oro, Primitivo, Italien	17	45.00
Figuro 12, Ribera del Duero, Spanien	19	52.00

Getränkekarte

- beverages -

Mineralwasser	cl	Preis
----------------------	-----------	--------------

Eptinger Prickelnd / Still	33	5.00
Eptinger Prickelnd / Still	50	6.50
Eptinger Prickelnd / Still	100	12.00


Softdrinks	cl	Preis
-------------------	-----------	--------------

Vivi Kola Classic oder Zero	33	5.00
Fusetea, Pepita Grapefruit, Pepita Orange	33	5.00
Rivella rot oder blau	33	5.00
Schweppes Bitter lemon oder Tonic	20	5.00
Red Bull	20	5.50
San Bitter	10	5.00

Offenausschank	20 cl	30 cl	50 cl
-----------------------	--------------	--------------	--------------

Eptinger Prickeln oder Still	3.20	4.20	5.20
Nestea, Pepita Citro	3.20	4.20	5.20
Coca Cola, Rivella rot	3.20	4.20	5.20
Orangenmost, Shorley	3.20	4.20	5.20

Hahnenwasser			2.50
--------------	--	--	------

Säfte		cl	Preis
Granini Tomatensaft		20	5.00
Granini Ananassaft		20	5.00
Granini Orangensaft		20	5.00
Granini Orangensaft		100	15.00
Süßmost / Shorley		33	5.00
Apfelmost klar oder alkoholfrei		50	6.00

Bier		cl	Preis
Eichhof Braugold „Herrgöttli“		20	4.00
Eichhof Braugold „Stange“		30	5.00
Eichhof Braugold „Kübel“		50	6.50
Eichhof Lager „Flasche“		58	6.50
Eichhof Hubertus dunkel		33	5.00
Eichhof alkoholfrei		33	5.00
Erdinger Urweisse		50	7.00
Erdinger alkoholfrei		50	6.50

Aperitifs	Vol.	cl	Preis
Aperol	11%	4	6.50
Martini bianco	15%	4	6.50
Campari	23%	4	6.50
Cynar	16%	4	6.50
- mit Orangensaft oder Mineral			+ 1.50
Aperol Spritz			11.50

Bitter - Anis - Südwein	Vol.	cl	Preis
Appenzeller Alpenbitter	29%	4	7.50
Ramazotti Amaro	30%	4	7.50
Fernet Branca	39%	4	7.50
Pastis 51	45%	4	8.00
Sherry Tio Pepe Gonzales	15%	4	6.50

Klare Branntweine	Vol.	cl	Preis
Zwetschgen	43%	2	5.00
Chrüter	43%	2	5.00
Trester	45%	2	5.00
Honig-Chrüter Z'Graggen	30%	2	6.50
Pflümli Z'Graggen	40%	2	6.50
Rigi Kirsch AOP Z'Graggen	40%	2	7.00
Williams Z'Graggen	40%	2	7.00
Gin Gordon's Dry	37.5%	4	8.50
Vodka Absolut	37.5%	4	8.50

Farbige Branntweine	Vol.	cl	Preis
Calvados Morin Père & Fils	40%	2	7.00
Courvoisier VSOP	40%	2	8.50
Vieille Cerise Z'Graggen	38%	2	8.00
Vieille Prune Z'Graggen	38%	2	8.00
Poli Wine Brandy	40%	2	10.50

Grappa	Vol.	cl	Preis
Pinot Nero	40%	2	7.00
SauvignonChardonnay	43%	2	7.00
Moscato	43%	2	7.00
Vecchio Rovere	43%	2	8.00
Vecchio Moscato	43%	2	8.00
Poli Sassicaia	40%	2	14.00

Whisky	Vol.	cl	Preis
Jack Daniel's	40%	4	8.50
Ballentines	40%	4	8.50
Johnnie Walker Red Label	40%	4	8.50
Tullamore Dew	40%	4	8.50
Famous Grouse	40%	4	8.50
Glenmorangie Single Malt	40%	4	12.50
Heimat Single Malt, Z'Graggen	40%	4	16.00

Liköre	Vol.	cl	Preis
Sambucca	40	4	8.00
Amaretto	28	4	8.50
Baileys	17	4	8.50
Grand Marnier	40	4	8.50

Liköre	Vol.	cl	Preis
Port Royal	37.5%	4	5.50
Captain Morgan	35%	4	6.50
Bacardi Blanca	37.5%	4	7.00
Bacardi Oro	40%	4	8.50
Bacardi Reserva	40%	4	8.50
Havana Club 3 años	40%	4	7.50
Havana Club Special	40%	4	8.50

Longdrinks	cl	Preis
Gin & Schweppes Tonic	4	12.00
Wodka & Schweppes Bitter Lemon	4	12.00
Whisky & Coca Cola	4	12.00
“Babeli” Rum oder Whisky mit Cola offen	2	6.50

Milchgetränke kalt	cl	Preis
---------------------------	-----------	--------------

Milch	30	4.00
Caotina / Ovomaltine	30	4.50
Milch	50	5.00
Caotina / Ovomaltine	50	5.50

Milchgetränke warm	cl	Preis
---------------------------	-----------	--------------

Caotina / Ovomaltine	25	5.00
----------------------	----	------

Kaffee / Tee	Preis
---------------------	--------------

Kaffee / Espresso	4.50
Schale	4.50
Cappucino	5.00
Doppelter Espresso	5.50
Latte Macchiato	6.00
Diverse Tee	4.50
Apfel- oder Orangenpunsch	5.00

Kaffee Coretto Grappa	6.00
Kaffee «Luz» Schnapps, Kräuter, Zwetschgen	6.00
Kaffee Williams oder Kirsch	6.50
Kaffee Baileys oder Pflümli	9.00