

Gluschtige Vorspeisen

- jummy starters -

Schwyzter Rinds Tatar	19.50
nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>	
Innerschwyzter „Plättli“	17.50
Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Käse <i>local air dried meat and cheese specialities</i>	
Feigen-Lauch Ravioli	16.50
in Butter geschwenkt mit frischen Feigen <i>fig and leek Ravioli tossed in butter with fresh figs</i>	



Suppen & Salate

- soups & salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	8.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
Steinpilzcremesuppe	9.50
<i>cream of porcini mushroom soup</i>	
Grüner Salat	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>	
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.50
mit unserem feinen Hausdressing <i>lamb's lettuce with bacon and egg and 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>	

Schweizer Klassiker

- *Swiss evergreens* -

Schwyzter Rinds Tatar	28.50
nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>	
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 Innerschwyzter 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>	

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT

Fischgerichte

- fish dishes -

Ganze Brüggliforelle

32.50

Die im frischen Bergquellwasser gehaltene Forelle aus Sattel (SZ) ist besonders edel im Geschmack und wird von uns in Butter gebraten, mit Petersilie und Mandeln.

The trout from Sattel (SZ), kept in fresh mountain spring water, is especially tasty and is fried in butter with parsley and almonds.



Frische Felchenfilets

32.50

Unsere Felchenfilets beziehen wir von der Fischerei Schwybogen (NW).

Wir servieren sie nach „Gersauerart“ mit einer Weisswein-Kräutersauce oder „meunière“ mit etwas brauner Butter, Petersilie und Mandeln.

We get our whitefish fillets from the Schwybogen NW fishery.

We serve them "Gersauer style" with a white wine herb sauce or "meunière" with a little brown butter, parsley and almonds.



Egli-Knusperli

32.50

Unsere Knusperli werden in Gommiswald (SG) von Hand gefertigt. Sie sind besonders zart mit dünnem Teig und werden mit einer feinen Tartarsauce serviert.
deepfried filets of perch handmade and served with homemade tartare sauce.

Die drei Fischgerichte servieren wir mit frischem Saisongemüse und Reis oder Salzkartoffeln. Oder Sie bestellen einen Fitnesssteller mit grünem oder gemischtem Salat.

We serve our fish dishes with fresh seasonal vegetables and rice or boiled potatoes.

Or you can order a fitness plate with green or mixed salad.

Fish & Chips

Handgefertigte Eglifilets im Backteig
mit Pommes Frites und Tartarsauce

deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce

25.50

Wildgerichte

- game dishes -

Rehschnitzel „Mirza“	38.50
mit feiner Wildrahmsauce und Preiselbeerapfel <i>escalope of venison with cream sauce and cranberry apple</i>	
Hirsch-Entrecôte „Tübli“ im Pfännli	42.50
mit Wildrahmsauce, Waldpilzen, Trauben, Speck und Preiselbeerapfel <i>saddle of venison with cream sauce, wild mushrooms, grapes and bacon</i>	
Gemspfeffer	34.50
mit Speck, Brotcroûtons und Champignons <i>jugged chamois with bacon, bread croutons and mushrooms</i>	
Herbstlicher Gemüseteller	28.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Waldpilzen und Preiselbeerapfel <i>dish with spätzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, mushrooms and cranberry apple</i>	

alle Wildgerichte werden mit frischen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni serviert
all game dishes are served with fresh spätzle, brussels sprouts, red cabbage and chestnuts

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>	



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
Hausgemachte, panierte Pouletbruststreifen serviert mit Pommes Frites <i>homemade breaded chicken breast strips served with french fries</i>	

Warme Küche:

Montag - 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:

Monday 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)

Fleischdeklaration

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

Felder Fleischwaren – Schwyz & Metzgerei Heinzer – Muotathal

Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näpflin – Schwybogen (NW)

Brüggliforelle - Fam. Reichmuth Sattel (SZ)

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service

In case of allergies or intolerances, please ask our service