

Herbstliche Vorspeisen

- autumn appetizers -

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl	9.50
<i>cream of pumpkin soup with cream topping and pumpkin oil</i>	
Nüsslalat mit Speck und Ei	14.50
mit unserem feinen Hausdressing	
<i>lamb's lettuce with bacon and egg and our delicious house dressing</i>	
Randen-Carpaccio	19.50
Kürbis-Vinaigrette, Ziegenkäse, Hirsch-Heu	
<i>beetroot carpaccio with pumpkin vinaigrette, goat cheese and deer hay</i>	

Unsere Wildspezialitäten

- game dishes -

Rehschnitzel „Mirza“	39.50
mit würziger Wildrahmsauce und Preiselbeerapfel	
<i>escalope of venison with tasty cream sauce and cranberry apple</i>	
Hirsch Entrecôte “Tübli” im Pfännli	45.50
mit Wildrahmsauce, Waldpilzen, Trauben, Speck und Preiselbeerapfel	
<i>saddle of venison with cream sauce, wild mushrooms, grapes and bacon</i>	
Gemspfeffer	37.50
mit Speck, Brotcroûtons, Champignons und Preiselbeerapfel	
<i>jugged chamois with bacon, bread croutons and mushrooms</i>	
Herbstlicher Gemüseteller	29.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Waldpilzen und Preiselbeerapfel	
<i>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

Suppen & Salate

- soups & salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	8.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</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>	
Fitnesssteller	28.50
garnierter gemischter Salat an feinem Hausdressing	
mit paniertem Schweinsschnitzel, Egliknusperli oder panierten Pouletstreifen	
<i>garnished mixed salad with our delicious house dressing</i>	
<i>with pork schnitzel, with deepfried filets of perch or homemade breaded chicken breast</i>	

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>	
Innerschwyzer „Plättli“	19.50
Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Käse	
<i>local air dried meat and cheese specialities</i>	



Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT

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	30.50
gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse	
<i>escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables</i>	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	39.50
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>	
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) Guggeli (CH) Reh (AT) Hirsch (AT) Gems (AT)

Felder Fleischwaren – Schwyz & Metzgerei Heinzer – Muotathal

Fischgerichte

- fish dishes -

Felchenfilets „Gersauerart“

33.50

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“

33.50

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

33.50

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

26.50

Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näfli – Schwybogen (NW)

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

Innerschwyzler 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>macaroni 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
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>	

Letzte Bestellung ist 21.30 Uhr (Sonntag 20.30 Uhr)

last order 9.30 pm (Sunday 8.30 pm)