

GERSAUER KÄSEKUCHEN

nach Originalrezept

16.50

mit Zwiebelringen und knusprigem Speck

19.50

kleiner grüner Salat als Beilage

7.50



GERSAUER SALAT

halber Käsekuchen mit kleinem grünen Salat

17.50

SUPPEN & SALATE

KRAFTBRÜHE 9.50

Rindsbouillon mit Flädli und Sherry

SPARGELCREMESUPPE 10.50

mit Spargelspitzen und Rahmhaube

GRÜNER SALAT 10.50

saisonale Blattsalate

GEMISCHTER SALAT 12.50

Randen, Gurken, Tomaten, Karotten
und grüne Blattsalate

FRÜHLINGSSALAT 17.50

grüner saisonaler Blattsalat
mit Spargeln, Speck und Ei

VORSPEISEN

RINDSTATAR (70g) 21.50

fein geschnittenes Schwyzer
Rindfleisch mit Brandy verfeinert

SPARGELCARPACCIO 21.50

im Ofen gebackene weisse Spargeln
mit Rohschinken, Rucola und Sbrinz

RICOTTA - LIMONE RAVIOLI 21.50

in Butter geschwenkt mit Spargeln
und Morcheln

SCHWYZER „PLÄTTLI“ 21.50

Trockenfleisch, Speck, Rohschinken
Chämivurst und Käse



Fleischdeklaration: Schwein, Kalb und Rind aus der Schweiz - Felder Seewen, Heinzer Muotathal

FELCHENFILETS

Unsere beliebten Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee beziehen wir von Michael Näpflin, Fischerei Schwybogen (NW) als Beilage servieren wir Salzkartoffeln oder Reis und Gemüse

„Gersauerart“

mit einer feinen Weisswein-Kräutersauce

35.50



„Müllerinnenart“

in Butter gebraten mit Petersilie und gerösteten Mandeln

35.50

EGLIFILET KNUSPERLI

Zarte Eglifilets im Backteig
serviert mit hausgemachter Sauce Tartar
Salzkartoffeln oder Reis und frischem Marktgemüse

34.50

als „Fitnessteller“ mit bunt gemischtem Saisonsalat

32.50

„Fish & Chips“ mit Pommes Frites

28.50

ENTRECÔTE

Am Knochen gereiftes, innerschwyzer Rinds-Entrecôte vom Mittelstück
(ca. 220g) serviert im Pfännchen mit Sauce „Café de Paris“
dazu Pommes Frites und frisches Marktgemüse
48.50

SCHWEIZER KLASSIKER

BRATWURST VOM GRILL	23.50	RINDSTATAR (130g)	32.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Rösti		fein geschnittenes Schwyzer Rindfleisch mit Brandy verfeinert	
ÄLPLER MAGRONEN	24.50	ZÜRCHER GESCHNETZELTES	43.50
Traditionelles Pasta-Kartoffelgericht mit Zwiebelschweize und Apfelmus		Kalbsgeschnetzelttes an Champignonsauce serviert mit Rösti	
SCHNITZEL	27.50	MISTKRATZERLI	36.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		Im Ofen gebackenes Guggeli mit Rosmarinbutter und Pommes Frites	
SCHWEINS CORDON-BLEU	32.50	KÄSEFONDUE	26.50
gefüllt mit Bergkäse und Schinken dazu Pommes Frites und Gemüse		Küssnachter Fondue mit Rigi-Kirsch und Apfelwein	

„RÜTLI“ KOTELETT

Paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti
28.50