

Suppen & Salate

- soups & salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli 8.50

clear beef broth with sherry and shredded pancakes

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl 10.50

cream of pumpkin soup with cream topping and pumpkin oil

Grüner Saisonsalat 10.50

mit unserem feinen Hausdressing

green salad with our delicious house dressing

Gemischter Salat 12.50

mit unserem feinen Hausdressing

mixed salad with our delicious house dressing

Nüsslisalat mit Speck und Ei 15.50

mit unserem feinen Hausdressing

lamb's lettuce with bacon and egg and our delicious house dressing

Gersauer Salat 16.50

bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen

small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad

Gluschtige Vorspeisen

- jummy starters -

Schwyz Rinds Tatar 21.50 / 31.50

nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert

swiss prime beefsteak tartare with brandy

Innerschwyz „Plättli“ 21.50 / 31.50

Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Käse

local air dried meat and cheese specialities



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 Innerschwyzter 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

Knuspriges Mistkratzerli 36.50

im Ofen gebackenes Guggeli (ca. 30 Min.) mit Rosmarinbutter

Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Reis, Rösti oder Gemüse

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

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 und Gschwellti serviert

Our fondue is served with bread and jacket potatoes

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

Innerschwyzzer Spezialitäten

- local specialities -

Gersauer Käsekuchen	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>	
Gersauer Käsekuchen „Spezial“	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>	
Äpler Magronen	23.50
mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus	
<i>maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>	
„Rütli“ Kotelett	28.50
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	13.50
Paniertes Schweinsschnitzel, serviert mit Pommes Frites	
<i>pork „Schnitzel“ served with french fries</i>	
Happy Chicken	13.50
Panierte Pouletbruststreifen, serviert mit Pommes Frites	
<i>homemade breaded chicken breast strips served with french fries</i>	
Kinder Cordon-Bleu	17.50
Kleines Schweins Cordon Bleu, serviert mit Pommes Frites	
<i>small pork Cordon-Bleu, served with french fries</i>	

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag 11.00 Uhr - 23.00 Uhr

Sonntag 10.00 Uhr - 22.00 Uhr

Öffnungszeiten Küche

Mittwoch - Samstag 11.00 Uhr - 14.00 Uhr / 17.30 Uhr - 21.30 Uhr (letzte Bestelung)

Sonntag 11.00 Uhr - 14.00 Uhr / 17.30 Uhr - 20.30 Uhr (letzte Bestellung)

Betriebsferien

19. - 28. Dezember 2022

Fleischdeklaration

Schwein (CH) Kalb (CH) Rind (CH) Guggeli (CH)

Felder Fleischwaren – Schwyz & Metzgerei Heinzer – Muotathal

Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näfli – Schwybogen (NW)

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Service

In case of allergies or intolerances, please ask our service

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT