

VORSPEISEN

- starters -

- Schwyzer Rinds Tatar**  23.50
nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert
swiss prime beefsteak tartare with brandy
- Innerschwyz „Wäscheleine“**  19.50
Trockenfleisch, Chämiwurst, Rohschinken, Speck und Käse
local air dried meat and cheese specialities
- Spargelcarpaccio „Tübli“** 23.50
Weisse Spargeln, Ruccola, Rohschinken und Sbrinz
white asparagus, rucola, air dried ham, sbrinz
- Frischer weisser Spargel (150g)** 22.50
serviert mit Schinken, Rohschinken, Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise
white asparagus with ham, air dried ham, new potatoes and sauce hollandaise

SUPPEN & SALATE

- soups & salads -

- Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli** 9.50
clear beef broth with sherry and shredded pancakes
- Spargelcremesuppe mit weissem Spargel** 11.50
cream of asparagus soup with white asparagus
- Grüner Saisonsalat** 10.50
green salad
- Gemischter Salat** 12.50
mixed salad
- Frühlingsalat** 17.50
bunter grüner Blattsalat mit Spargeln, Speck und Ei
green salad with asparagus, bacon and egg
- Gersauer Salat** 17.50
bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen
small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad

HAUSSPEZIALITÄT

- house specialty -

Rinds-Entrecôte „Café de Paris“

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 accompanied by french fries and vegetables of the season*

49.50

LOKALE SPEZIALITÄTEN

- local delicacies -

Schwyzter Rinds Tatar



34.50

nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert
swiss prime beefsteak tartare with brandy

Innerschwyzter „Plättli“



34.50

Trockenfleisch, Chämiwurst, Rohschinken, Speck und Käse
local air dried meat and cheese specialities

Gersauer Käsekuchen

16.50

nach traditionellem Rezept (mit grünem Salat plus 7.50)
traditional Gersauer cheese quiche (with green salad plus 7.50)

Gersauer Käsekuchen „Spezial“

19.50

mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 7.50)
*traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions
(with green salad plus 7.50)*

„Rütli“ Kotelett

32.50

paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti
crumbed giant pork chop with tomato spaghetti

Äpler Magronen



26.50

mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus
maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

- *Seasonal yummys* -

Frischer weisser Spargel (400g) 38.50

serviert mit Schinken, Rohschinken, Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise
white asparagus with ham, air dried ham, new potatoes and sauce hollandaise

Lamm-Entrecôte (AUS) mit Kräuterkruste 45.50

präsentiert auf Kräuterjus, mit Spargeln und Bratkartoffeln
lamb entrecôte on jus with herb crust, asparagus and new potatoes

Schwyzer Kalbssteak 48.50

an feiner Morchelrahmsauce, mit Spargeln und Bratkartoffeln
veal steak with morelsauce, served with asparagus and potatoes

SCHWEIZER KLASSIKER

- *Swiss evergreens* -

Panierte Schweinsschnitzel 24.50 / 29.50

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

Schweins Cordon-Bleu 33.50

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse
escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ 43.50

mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti
sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with roesti

Mistkratzerli (ca. 35 Minuten) 38.50

im Ofen gebackenes Guggeli mit Rosmarinbutter und Pommes Frites
oven baked poussin with rosemary butter and french fries

Käsefondue 300g  28.00

mit Küssnacher Käse, Apfelwein aus der Region und Rigi-Kirsch
cheese fondue with local cheese, cider and Rigi-Kirsch

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service
In case of allergies or intolerances, please ask our service

FISCHGERICHTE

- fish dishes -

Felchenfilets nach Gersauerart



36.50

mit einer feinen Weisswein-Kräuterrahmsauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saison Gemüse

whitefish fillets with a white wine and herb creamsauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Felchenfilets nach Müllerinnenart

36.50

in Butter gebraten mit Petersilie und gerösteten Mandeln

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saison Gemüse

whitefish fillets fried in butter with parsley and roasted almonds

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Egli-Knusperli

36.50

zarte Eglifilets im Backteig mit feiner Tartarsauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saison Gemüse

oder mit Pommes Frites als „Fish & Chips“

29.50

deepfried filets of perch in backing dough with homemade tartare sauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

or served with french fries as “Fish & Chips”

Herkunftsbezeichnung

Rind, Kalb, Schwein

CH - Felder Schwyz / Heinzer Muotathal

Geflügel

CH - Kneuss Mägenwil

Felchenfilets

CH - Vierwaldstättersee

Eglifilet-Knusperli

Polen - Hergestellt in der Schweiz

Brot

CH - Romer's Huusbäckerei / ArtePane



PARTNER

Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

Ächt Schwyz certifies local culinary products and experiences that combine quality and sustainability.

aechtschwyz.ch