

Suppen & Salate

- soups & salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli <i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	9.50
Spargelcremesuppe mit weissem Spargel <i>cream of asparagus soup with white asparagus</i>	11.50
Grüner Saisonsalat <i>green salad</i>	10.50
Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	12.50
Frühlingsalat bunter grüner Blattsalat mit Spargeln, Speck und Ei <i>green salad with asparagus, bacon and egg</i>	17.50
Gersauer Salat bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	17.50
Gersauer Käsekuchen nach traditionellem Rezept (mit grünem Salat plus 7.50) <i>traditional Gersauer cheese quiche (with green salad plus 7.50)</i>	16.50
Gersauer Käsekuchen „Spezial“ mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 7.50) <i>Gersauer cheese quiche with bacon and onions (with green salad plus 7.50)</i>	19.50



Hauspezialität

- 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

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

Äpler Magronen

mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus

maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce



26.50

Küssnachter Käsefondue 300g

28.00

mit Küssnachter Käse, Apfelwein aus der Region und Rigi-Kirsch

cheese fondue with local cheese, cider and Rigi-Kirsch

Fischgerichte

- *fish dishes* -

Felchenfilets „Gersauerart“ oder „Müllerinnenart“

mit einer Weisswein-Kräutersauce oder in Butter gebraten

mit gerösteten Mandeln und Petersilie

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

whitefish fillets with a white wine and herb sauce or fried in butter

with parsley and roasted almonds

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables



36.50

Egli-Knusperli

36.50

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

29.50

zarte Eglifilets im Backteig mit Pommes Frites und feiner Tartarsauce

deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 8.1% VAT