

Suppen

- soups -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	9.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
Spargelcremesuppe	10.50
<i>Cream of asparagus soup</i>	

Salate

- salads -

Grüner Salat	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>	
Frühlingsalat	16.50
grüner Saisonsalat mit marinierten Spargeln, Speck und Ei	
<i>green spring salad with asparagus, egg, bacon and fresh herbs</i>	
Gersauer Salat	16.50
bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen	
<i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	

Regionale Köstlichkeiten

- regional delicacies -

Schwyz Rinds Tatar	21.50 / 31.50
nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert	
<i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>	
Innerschwyz „Plättli“	21.50 / 31.50
Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Käse	
<i>local air dried meat and cheese specialities</i>	



Frühlings Spezialitäten

- spring specialities -

Spargelcarpaccio 19.50 / 29.50

im Ofen gebackene weisse Spargeln mit Rohschinken, Rucola und Sbrinz
oven-baked white asparagus with raw ham, rocket and sbrinz

Ricotta al Limone Ravioli 19.50 / 29.50

in Butter geschwenkt mit Spargelspitzen, Morcheln und Sbrinz
ricotta al limone ravioli tossed in butter with asparagus, morels and sbrinz

Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste 44.50

serviert mit frischen Spargeln, Rosmarinjus und Bratkartoffeln
lamb entrecôte with herb crust, rosmarinjus, fresh asparagus and new potatoes

Innerschwyz Spezialitäten

- local specialities -

Gersauer Käsekuchen 15.50

serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 6.00)
traditional Gersauer cheese quiche served with caraway (with green salad plus 6.00)

Gersauer Käsekuchen „Spezial“ 17.50

mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 6.00)
traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions (with green salad plus 6.00)

Äpler Magronen 23.50

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



„Rütli“ Kotelett 28.50

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

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 Innerschwyzer 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

Fleischdeklaration

Schwein (CH) Kalb (CH) Rind (CH) Lamm (AUS)

Felder Fleischwaren, Schwyz (SZ) Metzgerei Heinzer, Muotathal (SZ)

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

28.50

von Hand gefertigte, zarte Eglifilets im Backteig mit feiner Tartarsauce

serviert mit Pommes Frites

deepfried filets of perch in backing dough with homemade tartare sauce

served with french fries

Brüggliforelle

42.50

Edle Zuchtforelle aus Sattel (SZ) ganz grilliert und im Ofen mit Kräutern und Butter verfeinert, serviert mit Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln

noble farmed trout from Sattel (SZ) grilled whole and baked in the oven

with herbs and butter, served with seasonal vegetables and new potatoes



Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näfli, Schwybogen (NW)

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

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>	

Öffnungszeiten Küche

- kitchen opening hours -

Mittwoch - Samstag: 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

Sonntag: 11.00 Uhr - 21.00 Uhr

Wednesday to Saturday: 11am - 10pm

Sunday: 11.am - 9pm

letzte Bestellung: 21.30 Uhr (20.30 Uhr am Sonntag)

last order: 30 minutes before the kitchen is closed

Von 14.00 Uhr - 17.30 Uhr nur Nachmittagskarte

from 2pm - 5.30pm only afternoon menu

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte 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