

## Herbstliche Vorspeisen

- autumn starters -

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl	10.50
<i>cream of pumpkin soup with cream topping and pumpkin oil</i>	
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.50
<i>lamb's lettuce with bacon and egg</i>	
Trüffelravioli mit Kernser Edelpilzen	23.50
<i>Truffle ravioli with mushrooms from Kerns</i>	

## Wildspezialitäten

- game specialities -

Rehschnitzel „Mirza“	42.50
mit würziger Wildrahmsauce	
<i>escalope of venison with tasty cream sauce</i>	
Hirschfilet "Tübli" im Pfännli	46.50
mit Wildrahmsauce, Edelpilzen, Trauben und Speck	
<i>saddle of venison with cream sauce, mushrooms, grapes and bacon</i>	
Gemspfeffer	38.50
mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcrôutons	
<i>jugged chamois with bacon, sweet onion and croutons</i>	

**Beilagen:** Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel  
*side dish: spätzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, cranberry apple*

## Herbstlicher Vegeteller

Edelpilze im Pastetli, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, und Preiselbeerapfel  
*mushrooms, spätzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, cranberry apple*

32.50

## Trüffelravioli mit Kernser Edelpilzen

*Truffle ravioli with mushrooms from Kerns*

35.50

## Suppen & Salate

- soups & salads -

<b>Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli</b>	9.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
<b>Grüner Saisonsalat</b>	10.50
<i>green salad</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	12.50
<i>mixed salad</i>	
<b>Gersauer Salat</b>	17.50
<i>bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen</i>	
<i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	

Unsere Salate werden mit französischer oder italienischer Salatsauce serviert  
*our salads are served with french or italian dressing*

## Kalte Köstlichkeiten

- cold delicacies -

<b>Schwyzler Rinds Tatar</b>	22.50 / 34.50
<i>nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert</i>	
<i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>	
<b>Innerschwyzler „Plättli“</b>	22.50 / 34.50
<i>Trockenfleisch, Chämiwurst, Rohschinken, Speck und Käse</i>	
<i>local air dried meat and cheese specialities</i>	



## Gersauer Spezialität

- local speciality -

<b>Gersauer Käsekuchen</b>	16.50
<i>serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 7.50)</i>	
<i>traditional Gersauer cheese quiche (with green salad plus 7.50)</i>	
<b>Gersauer Käsekuchen „Spezial“</b>	19.50
<i>mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 7.50)</i>	
<i>traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions</i>	
<i>(with green salad plus 7.50)</i>	

## Hausspezialität

- house specialty -

### Rinds-Entrecôte „Café de Paris“

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 accompanied by french fries and vegetables of the season*

49.50

## Schweizer Klassiker

- Swiss evergreens -

**Panierte Schweinsschnitzel** 23.50 / 28.50

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 rösti*

**Äpler Magronen** 26.50

mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus

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



**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“** 36.50

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“** 36.50

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** 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*

## Herkunft Fisch

Felchenfilets: (CH) Vierwaldstättersee, Eglifilets: (PL) produziert in der Schweiz

## Herkunft Fleisch

Schwein, Kalb, Rind, Geflügel, alles (CH) Felder Schwyz / Heinzer Muotathal

Reh (AT), Hirsch (NZ), Gems (AT)

**Letzte Bestellung ist 21.30 Uhr (Sonntag 20.30 Uhr)**

*last order 9.30 pm (Sunday 8.30 pm)*

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service**

*In case of allergies or intolerances, please ask our service*

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

*prices in Swiss franc incl. 8.1% VAT*