

## Gluschtige Vorspeisen

*- jummy starters -*

### **Schwyzter Rinds Tatar** 19.50

nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert

*swiss prime beefsteak tartare with brandy*

### **Innerschwyzter „Plättli“** 17.50

Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Käse

*local air dried meat and cheese specialities*



### **Rindsfilet-Carpaccio** 19.50

mit Olivenöl und frischem Parmesan

*Beef fillet-Carpaccio with olive oil and fresh parmesan*

### **Ravioli al Limone** 18.50

mit Ricotta und Zitrone gefüllt, serviert mit Tomatenconfit und Basilikum

*Ravioli filled with ricotta and lemon, served with tomato confit and basil*

## Suppen & Salate

*- soups & salads -*

### **Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli** 8.50

*clear beef broth with sherry and shredded pancakes*

### **Grüner oder gemischter Salat** 10.50

mit unserem feinen Hausdressing

*green or mixed salad with our delicious house dressing*

### **Gersauer Salat** 15.50

bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen

*small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad*

### **Burrata Salat** 14.50

Tomaten mit Burrata und Basilikum

*tomatoes with burrata and basil*

## Schweizer Klassiker

- *Swiss evergreens* -

### **Schwyzer Rinds Tatar** 28.50

nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert

*swiss prime beefsteak tartare with brandy*

### **Panierte Schweinsschnitzel** 25.50

serviert mit Pommes Frites und Gemüse

*pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables*

### **Schweins Cordon-Bleu** 29.50

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse

*escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables*

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“** 38.50

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“** 45.50

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** 34.50

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*

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

*prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT*

## Fischgerichte

- fish dishes -

### Ganze Brüggliforelle

32.50

Die im frischen Bergquellwasser gehaltene Forelle aus Sattel (SZ) ist besonders edel im Geschmack und wird von uns in Butter gebraten, mit Petersilie und Mandeln.

*The trout from Sattel (SZ), kept in fresh mountain spring water, is especially tasty and is fried in butter with parsley and almonds.*



### Frische Felchenfilets

32.50

Unsere Felchenfilets beziehen wir von der Fischerei Schwybogen (NW).

Wir servieren sie nach „Gersauerart“ mit einer Weisswein-Kräutersauce oder „meunière“ mit etwas brauner Butter, Petersilie und Mandeln.

*We get our whitefish fillets from the Schwybogen NW fishery.*

*We serve them "Gersauer style" with a white wine herb sauce or "meunière" with a little brown butter, parsley and almonds.*



### Egli-Knusperli

32.50

Unsere Knusperli werden in Gommiswald (SG) von Hand gefertigt. Sie sind besonders zart mit dünnem Teig und werden mit einer feinen Tartarsauce serviert.  
*deepfried filets of perch handmade and served with homemade tartare sauce.*

Die drei Fischgerichte servieren wir mit frischem Saisongemüse und Reis oder Salzkartoffeln. Oder Sie bestellen einen Fitnesssteller mit grünem oder gemischtem Salat.

*We serve our fish dishes with fresh seasonal vegetables and rice or boiled potatoes.*

*Or you can order a fitness plate with green or mixed salad.*

### Fish & Chips

Handgefertigte Eglifilets im Backteig  
mit Pommes Frites und Tartarsauce

*deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce*

25.50

## Sommer-Hit

*- summer special -*

### Kalbs Sparerib

serviert mit Cole Slaw Salat und Baked Potato mit Sauerrahmsauce

*Veal sparerib served with cole slaw salad and baked potato with sour cream sauce*

32.50

### Lammrack „Tübli“

auf feinem Ratatouille, mit Kräuterjus und Couscous

*Rack of lamb on fine ratatouille, with herb jus and couscous*

39.50

## Innerschwyzler Spezialitäten

*- local specialities -*

### Gersauer Käsekuchen

14.50

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“

16.50

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

22.50

mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus

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



### „Rütli“ Kotelett

26.50

paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti

*crumbed giant pork chop with tomato spaghetti*

## Für unsere kleinen Gäste

*- for our kids -*

<b>Spaghetti „Napoli“</b>	10.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <i>spaghetti with homemade tomatosauce</i>	
<b>„Schweinchen Dick“</b>	12.50
Paniertes Schweinsschnitzel, serviert mit Pommes Frites <i>pork „Schnitzel“ served with french fries</i>	
<b>„Happy Chicken“</b>	12.50
Hausgemachte, panierte Pouletbruststreifen mit Curry-Dip serviert mit Pommes Frites <i>homemade breaded chicken breast strips with Curry-Dip served with french fries</i>	

### Warme Küche:

**Montag - Sonntag: 11.00 Uhr - 14.00 Uhr / 17.30 Uhr - 22.00 Uhr (Sonntag 21.00Uhr)**

**Nachmittagskarte: 14.00 Uhr - 17.30 Uhr**

*hot kitchen opening hours:*

*Monday to Sunday: 11am – 2pm / 5.30pm – 10pm (Sunday 9pm)*

*Afternoon menu: 2pm - 5.30pm*

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

*Last order is 9.30 pm (Sunday 8.30 pm)*

### Fleischdeklaration

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

Felder Fleischwaren – Schwyz & Metzgerei Heinzer – Muotathal

### Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näpflin – Schwybogen (NW)

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

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

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