

## Suppe & Salate

*- soup and salads -*

<b>Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli</b> <i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	8.50
<b>Selleriecremesuppe</b> mit Sahnehaube und schwarzem Trüffel <i>cream of celery soup with whipped cream and black truffle</i>	9.50
<b>Grüner Blattsalat</b> <i>green salad</i>	9.50
<b>Gemischter Saisonsalat</b> <i>mixed salad</i>	11.50
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b> <i>lamb's lettuce salad with grilled bacon and egg</i>	14.50
<b>Gersauer Salat</b> grüner, saisonaler Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	14.50

## Kalte Köstlichkeiten

*- cold deliciousnesses -*

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
<b>Schwyzer Rinds Tatar</b> nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>	19.50	28.50
<b>Schwyzer Plättli</b> Muotathaler Urwaldschinken und Wetterschmöckerli, Hüttenspeck, Rindstrockenfleisch und Salsiz <i>platter with air dried meat from Muotathal</i>	16.50	25.50



Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.  
*prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT*

## Schweizer Klassiker

- *Swiss evergreens* -

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables</i>	19.50	25.50
<b>Schweins Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse <i>escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables</i>		29.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“</b> mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti <i>sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with rösti</i>		38.50
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> in Butter gebraten mit Kräutern, serviert mit frischer Rösti <i>sliced veal liver with butter and fresh herbs, served with rösti</i>		29.50

## Hausspezialität

- *Tubli's favorite* -

### **Rinds-Entrecôte „Café de Paris“**

zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Entrecôte vom Mittelstück.  
Wir beziehen diese edle Stück von Felder Fleischwaren Schwyz und  
grillieren es nach Ihrem Wunsch. Das Gewicht beträgt ca. 220g  
serviert im Pfännchen mit viel hausgemachter Sauce Café de Paris.

Dazu gibt es Pommes Frites und frisches Saisongemüse

*best quality grilled local rib steak served in a pan with homemade herb butter sauce  
accompanied with french fries and vegetables*

45.50

## Fischgerichte

- fish dishes -

**Felchenfilets „Gersauerart“** 32.50

mit Weisswein-Kräutersauce

serviert mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis

*fillets of whitefish in a whitewine-herbsauce or panfried with almondbutter  
served with fresh vegetables and boiled potatoes or rice*



**Felchenfilets „Müllerinart“** 32.50

in Butter gebraten und mit gerösteten Mandeln und Petersilie

serviert mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis

*fillets of whitefish in a whitewine-herbsauce or panfried with almondbutter  
served with fresh vegetables and boiled potatoes or rice*

**Egli-Knusperli** 29.50

Eglifilets im Backteig mit hausgemachter Tartarsauce

serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis oder als Fitnesssteller

*deepfried filets of perch with homemade tartare sauce*

*served with fresh vegetables and boiled potatoes or rice or with mixed salad*

**Fish & Chips** 23.50

Eglifilets im Backteig mit Pommes Frites und Tartarsauce

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

## Fondue & Raclette

- cheese fondue & raclette -

### Käsefondue

Innerschwyz Käsemischung mit Apfelwein, Weisswein und Rigi-Kirsch 25.50

*cheese fondue with local cheese, apple wine, white wine and Rigi-Kirsch*

„Moitié-Moitié“ mit Vacherin, Gruyère, Weisswein und Rigi-Kirsch 28.50

*cheese fondue with Vacherin, Gruyère, white wine and Rigi-Kirsch*

### Küssnachter Raclette

Raclette Nature mit feinstem Küssnachter Käse

*Raclette with local cheese*

Portion 10.50

à discrétion 29.50

Fondue und Raclette werden mit Gschwellti, Cornichons und Silberzwiebeln serviert

*Our fondue and raclette are served with jacket potatoe, cornichons and sweet onions*

## Innerschwyzzer Spezialitäten

- local specialities -

<b>Gersauer Käsekuchen</b>	14.50
serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 6.00) <i>traditional Gersauer cheese quiche served with caraway (with green salad plus 6.00)</i>	
<b>Gersauer Käsekuchen „Spezial“</b>	16.50
mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 6.00) <i>traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions (with green salad plus 6.00)</i>	
<b>Tell Burger „Tübli“</b>	19.50
Saftiger Rindsburger im Jumbo Bun, serviert mit Pommes Frites <i>juicy beef burger in jumbo bun, served with french fries</i>	
- zusätzliche Zutaten: Speck, Käse, Spiegelei	je 2.50
- <i>additional items: bacon, cheese, fried egg</i>	
<b>Älpler Magronen</b>	22.50
mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus <i>maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>	
<b>„Rütli“ Kotelett</b>	26.50
paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti <i>crumbed giant pork chop with tomato spaghetti</i>	



## Für unsere kleinen Gäste

- for our kids -

<b>Spaghetti „Napoli“</b>	10.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <i>spaghetti with homemade tomatosauce</i>	
<b>„Goldgräber“</b>	10.50
panierte und fritierte Pouletstücke mit Pommes Frites <i>chicken nuggets with french fries</i>	
<b>„Schweinchen Dick“</b>	10.50
paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites <i>pork „Schnitzel“ served with french fries</i>	

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

**Warme Küche:**

**Montag Freitag: 11.00 Uhr 14.00 Uhr / 17.30 Uhr 22.00 Uhr**  
**Samstag: 11.00 Uhr 22.00 Uhr Sonntag: 11.00 Uhr 21.00 Uhr**

*hot kitchen opening hours:*

*Monday to Friday: 11am – 2pm / 5.30pm – 10pm*

*Saturday: 11am – 10pm Sunday: 11am – 9pm*

**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) Felder Schwyz und Heinzer Muotathal

**Fischdeklaration**

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näpflin Schwybogen (NW)  
Egli-Knusperli (PL/EST) hergestellt von Zahner Fischhandel Gommiswald (SG)

**Weitere Lieferanten**

Gemüse, Salat, Früchte, Pilze - Mundo AG (LU)

Käse - Dorfkäserei Küssnacht (SZ)

Icecream - Mövenpick

Käsekuchen - ArtePane (Brunnen, SZ)

Muotathaler Rahmkirschtorte: Conditorei Schelbert Muotathal

Nussgipfel: Baggenstos Spezialitäten AG Seedorf