

Suppe & Salate

- soup and salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli <i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	7.50
Kürbiscremesuppe frisch und hausgemacht, mit Sahnehaube und Kernöl <i>homemade pumpkin soup with whiped cream and pumpkin oil</i>	9.50
Grüner Blattsalat <i>green salad</i>	9.50
Gemischter Saisonsalat <i>mixed salad</i>	11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei <i>lamb's lettuce salad with bacon and egg</i>	14.50
Gersauer Salat grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	14.50
Herbstsalat saisonale Blattsalate mit Feigen, Trauben und Eierschwämmli <i>seasonal salad with figs, grapes and chanterelles</i>	14.50

Kalte Köstlichkeiten

- cold deliciousnesses -

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

Schweizer Klassiker

- *Swiss evergreens* -

Panierte Schweinsschnitzel	1 Schnitzel 19.50
serviert mit Pommes Frites und Gemüse	2 Schnitzel 25.50
<i>pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables</i>	
Schweins Cordon-Bleu	29.50
gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse	
<i>escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables</i>	
„Rütli“ Kotelett	26.50
paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti	
<i>crumbed giant pork chop with tomato spaghetti</i>	
Kneuss Guggeli aus Mägenwil	34.50
knusprig im Ofen gebacken (ca. 30 Min.) mit Rosmarinbutter	
Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Reis, Rösti oder Gemüse	
<i>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</i>	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	37.50
mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	
<i>sliced veal in a cream sauce with mushrooms and homemade rösti</i>	
Rinds-Entrecôte „Café de Paris“	44.50
zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Entrecôte vom Grill	
im Pfännchen serviert, mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse	
<i>grilled rib steak with homemade herb butter sauce, french fries and vegetables</i>	

Fondue „Chinoise“ auf Vorbestellung

250g dünn geschnittene frische Rindshuft, Schweinsbäggli und Pouletbrust
serviert mit Kraftbrühe, hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Früchten

*250g thinly-sliced beef, pork and chicken served with hot bouillon
homemade dips, french fries and fresh fruits*

45.00

Fischgerichte

- fish dishes -

Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee „Gersauerart“	32.50
mit feiner Weisswein-Kräutersauce, Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis <i>fillets of whitefish from the Lake Lucerne in a wine-herbsauce with fresh vegetables and boiled potatoes or rice</i>	
Alpen-Eglifilets „Müllerinart“	39.50
Frische Eglifilets vom Lötschberg in Butter gebraten mit Petersilie und Mandeln, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis <i>fresh filets of swiss perch from the alps with parsley and almond butter served with vegetables and boiled potatoes or rice</i>	
Egli-Knusperli	29.50
Eglifilets im Backteig mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis oder als Fitnesssteller <i>deepfried filets of perch with homemade tartare sauce served with fresh vegetables and boiled potatoes or rice or with mixed salad</i>	
Fish & Chips	23.50
Eglifilets im Backteig mit Pommes Frites und Tartarsauce <i>deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce</i>	

Metzgete à la carte

- pig roast -

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Blut- oder Leberwurst, Rippli vom Hals oder Speck	17.00	22.00
<i>blood- or liver sausage, smoked pork chop or bacon</i>		
Blut- und Leberwurst	22.00	29.00
<i>blood- and liver sausage</i>		
Schlachtplatte „Tübli“		32.00
Kleine Blut-, Leber- und Schweinsbratwurst, Rippli, Speck und Wädli <i>small blood-, liver- and pork sausage, smoked pork chop, bacon and pork knuckle</i>		

diese Gerichte werden mit Sauerkraut, Kartoffeln und warmen Apfelschnitzen serviert
these dishes are served with sauerkraut, potatoes and warm apple slices

Innerschwyzer Spezialitäten

- local specialities -

Gersauer Käsekuchen	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>	
Gersauer Käsekuchen „Spezial“	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>	
Gersauer Äpler Magronen	20.50
mit Kartoffeln, Rahm, Alpkäse, Zwiebelschweize und Apfelmus <i>local bio macaroni mountain style with cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>	
Pilz-Ravioli vom Glattenberg	26.50
mit frischen Eierschwämmli <i>cheese and mushrooms filled ravioli with fresh Chanterelles</i>	
Senne Rösti	20.50
mit Speckwürfeli und Alpkäse (mit Spiegelei plus 2.00) <i>rösti with bacon and local mountain cheese (with fried egg plus 2.00)</i>	
Urschwyzer Fondue	24.50
mit einer würzigen, regionalen Käsemischung, Weisswein und Kirsch <i>special cheese fondue with local cheese, white wine and Rigi Kirsch</i>	
Küssnachter Raclette	à discrétion 26.50
mit Pellkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln	Portion 9.50
<i>raclette with jacked potatoes and mixed pickels</i>	

Tell-Burger

Saftiger Rindsburger im Jumbo Bun mit Cocktailsauce, Eisbergsalat, Gurken, Zwiebeln und Tomaten. Dazu servieren wir Pommes Frites

juicy beef burger with cocktailsauce, jumbo bun, iceberg salad, cucumber, onions, tomatos and served with french fries

19.50

weitere Zutaten zu je 2.00: Speck, Spiegelei oder Raclettekäse
further added for each 2.00: bacon, fried egg or raclette cheese

Für unsere kleinen Gäste

- for our kids -

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

Fleischdeklaration

Poulet (CH) Kneuss Geflügel AG Mägenwil
Schwein (CH) Kalb (CH) Rind (CH) Felder Seewen & Heinzer Muotathal

Fischdeklaration

Felchenfilets: Näpflin Schwybogen (NW) und Zimmermann Vitznau (LU)
Alpen-Eglifilets: Zucht im Lötschbergwasser Raron (VS) oder Frutigen (BE)
Egli-Knusperli (PL/EST) hergestellt von Zahner Fischhandel Gommiswald (SG)

Weitere Lieferanten

Gemüse, Salate, Früchte: Mundo AG Rothenburg
Ravioli, Magronen: Pasta vom Glattenberg Gersau
Fondue, Raclette, Käse: Dorfkäserei Küssnacht a. R.
Käsekuchen: Küttel's Käsekuchen Gersau
Glacé: Mövenpick Ice Cream Vevey
Brot, Backwaren: Romer's Hausbäckerei AG Benken
Muotathaler Rahmkirschtorte: Conditorei Schelbert Muotathal
Nussgipfel: Baggenstos Spezialitäten AG Seedorf

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