

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
Wintersalat saisonale Blattsalate mit Feigen, Trauben, Orangen und Eierschwämmli <i>seasonal salad with figs, grapes, sliced orange 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
Felder's „Gold“ Rauchlachs aus Schottland mit Meerrettichschaum und Salatbouquet <i>smoked salmon with horseradish cream and small salad</i>	21.50	32.50

Schweizer Klassiker

- *Swiss evergreens* -

1 Paniertes Schweinsschnitzel	19.50
serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>1 pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables</i>	
2 Panierte Schweinsschnitzel	25.50
serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>2 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>	

Fondue „Chinoise“ auf Vorbestellung

250g dünn geschnittene frische Rindshuft, Schweinsbäggli und Pouletbrust
serviert mit Kraftbrühe, hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Früchten
und voraus ein kleiner Salat nach Wahl

*250g thinly-sliced beef, pork and chicken served with hot bouillon
homemade dips, french fries, fresh fruits and a small salad of your choice*

45.00

Hausspezialität

- Tubli's favorit -

Rinds-Entrecôte „Café de Paris“

zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Rinds-Entrecôte vom Grill
im Pfännchen serviert, mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und frischem
Marktgemüse

grilled rib steak with homemade herb butter sauce, french fries and fresh vegetables

44.50

Fischgerichte

- fish dishes -

Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee „Gersauerart“ 32.50

mit feiner Weisswein-Kräutersauce, Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis

fillets of whitefish from the Lake Lucerne in a wine-herbsauce

with fresh vegetables and boiled potatoes or rice

Alpen-Eglifilets „Müllerinart“ 39.50

Frische Eglifilets vom Lötschberg in Butter gebraten mit Petersilie
und Mandeln, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis

fresh filets of swiss perch from the alps with parsley and almond butter

served with 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

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