

Willchömid zuenis!

Schön, dass Sie bei uns sind. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen und qualitativ hochwertigen Angebot aus Küche und Keller verwöhnen.

Unser Küchenteam legt Wert auf frische Produkte, welche sie mit Vorlieben zu immer neuen Kreationen verarbeiten. Da ganz auf Vorgefertigte Zutaten verzichtet wird, profitieren auch Allergiker von unbeschwertem Genuss.



In unserer Karte finden Sie auch „ächt Schwyz“ Gerichte. Dabei handelt es sich um traditionelle oder modern interpretierte Schwyzer Gerichte mit lokalen Produkten. Diese sind mit dem „ächt Schwyz“ Logo markiert. Informationen und Rezepte finden Sie unter aecht-schwyz.ch oder im Rezeptbüchlein an der Réception.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und „en Guetä“.

Für es Gschmacksduett

Gerne servieren wir ab 2 Personen:

We will be pleased to serve you for 2 or more:

Schweizer Châteaubriand mit Marktgemüse

Beilage und Sauce Ihrer Wahl

Châteaubriand with vegetables

Side dish and sauce of your choice

400 g CHF 58.00 Preis pro Person / Price per person

Beilagen: Kroketten, Pommes Frites, Reis, Tagliatelle

Side dishes: Potato croquettes, French fries, rice, noodles

Saucen: Sauce Béarnaise, Pilzrahmsauce, Café de Paris, Rindsjus

Sauce: Sauce Béarnaise, mushroom cream sauce, Cafe de Paris, its own gravy

Um eine optimale Qualität zu garantieren, wird das Fleisch bei einer tiefen Temperatur gegart. Die Zubereitungszeit beträgt in der Regel 45 Minuten.

It takes 45 minutes for an ideal quality of meat.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Zum Iistimmä

Saisonaler Blattsalat

Seasonal green salad

CHF 12.50



Salat Caprese

Büffelmozzarella, Tomaten, Aceto Balsamico

Tomato and buffalo mozzarella salad

CHF 15.50



Veganes Gemüsetartar mit

Röstzwiebeln, Kapern, Kernen, Kerbel

Vegetables tartar

Roasted onions, Capers, seeds, chervil

CHF 14.50



Ziegenfrischkäse karamellisiert

Randen, Thymian-Honig, Zupfsalat

Caramelised goat cheese

Beetroot, honey thyme, salad

CHF 14.50



Einsiedler Ofenturli

Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Chabissalat

Einsiedeln potato and mountain cheese tart

Bacon, onions, cabbage salad

CHF 18.00



Rindfilet Ceviche

Bohnen, Lauch, Tomaten, Peperoncini, Koriander

Beef ceviche

Beans, leek, tomatoes, chili, coriander

CHF 25.50



Stooskalbravioli

Nussbutter, Salbei, Alp Laui Käse

Veal ravioli

Nut butter, sage, Alp Laui cheese

CHF 26.00



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Us em Suppetopf

Stoosheucremesuppe

Alp Laui Käse, Kresse

Stoos hay soup, chees, cress

CHF 13.00



Ingenbohler Chloster Suppe

Brot-Croûtons, Bergkäse

Monastery soup Ingenbohl style

Bread croutons, cheese

CHF 11.00



Geflügelkraftbrühe

Gemüwestreifen, Flädli

Clear chicken soup

Vegetable stripes, Flädli

CHF 11.00



Tomatencrèmesuppe

Basilikumöl

Tomato soup

Basil oil

CHF 11.00



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Vo de Weid & us em Stall

Schwyzer Schweinscordonbleu
Heublütenspeck, Muotithaler Alpkäse
Pommes Frites, Saisongemüse, Limette
Cordon bleu Schwyz style
French fries, fresh vegetables, lime

CHF 37.00



Wienerschnitzel vom Kalb
Salzkartoffeln, Saisongemüse, Liscio Petersilie
Veal escalope Vienna style
Potatoes, fresh vegetables, parsley

CHF 41.00



Kalbsgeschnetzeltes
Rösti, Pilze, Schalotten, Rosmarin, Thymian
Sliced veal
Hash browns, mushrooms, shallots,
Rosemary and thyme

CHF 39.00



Schweizer Rindsfilet gebraten 160g
Kroketten, Saisongemüse, Rotwein-Jus
Beef tenderloin
Croquettes, vegetables, red wine gravy

CHF 48.00



Gebratene Lammfilets
Thymian Polenta, mediterranes Gemüse
Kräuter Jus
Fried Lamb filets
Thymian Polenta, mediterranean vegetables,
herb gravy

CHF 43.00



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Us em Wasser

Zanderfilet sautiert an Weissweinsauce
Mascarponerisotto, Marktgemüse
Sautéed fillet of pike-perch, white wine sauce
Mascarpone risotto, vegetables

CHF 41.00



Schwyzter Saiblingsfilet an Safransauce
Bratkartoffeln, Tomaten, Lauch, Rucola
Filet of char, saffron sauce
Potatoes, tomatoes, leek, arugula

CHF 36.00



Brüggli Forellen gebraten im Alpbutter
Salzkartoffeln, Babyspinat
Swiss trout fillet fried in alp butter
Potatoes, spinach

CHF 34.00



Lachsfilet gebraten
Zitronenravioli, Saisongemüse, Stooshonig
Fried Salmon fillet
Lemon ravioli, vegetables, stoos honey

CHF 34.00



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Fleischloses & usem Gmüesgartä

Risotto al Limone Zitronen-Thymian, Saisongemüse, Mascarpone Lemon risotto Thyme, vegetables, mascarpone	CHF 24.50  
Rassiges Orientalisches Linsenpatty Apfel Chutney, Kräutersalat Thahini-Cashewsauce Oriental spicy Lentils patty Apple chutney, herbs salad, Thahini cashew sauce	CHF 25.00   
Tofu Pilz Pastetli Kräutersojasauce, Saisonales Gemüse Tofu mushroom pasty Soy sauce, vegetables	CHF 23.00  
Schwyzter Chäs-Spätzli Zwiebeln geröstet, Apfelmus Spätzle fried onions, apple puree	CHF 19.00  
Älplermagronen Rote Zwiebelschweize, Apfelschnitze Aelpler macaroni Roasted onions, apple slices	CHF 22.00 

Süesses zum Finale

Schokoladen Brownie (Felchlin Schokolade)

Buttermilchglace, Rahm

Chocolate brownie (Felchlin Chocolate)

Butter and milk ice cream

CHF 12.50



mit Beerensorbet

with berry sorbet



Haselnussparfait

CHF 12.50

Aprikosen, Schokoladencrumbles

Hazelnut parfait

Aprikots, chocolate crumbles

Lauwarmer Schokoladen- oder Mandelkuchen

CHF 12.50

Walnussglace, Sauerrahm gesüsst

Chocolatet cake or almond cake

Walnut ice cream, sweetend sour cream



mit Passionsfrucht-Mangosorbet

with passion fruit and mango sorbet



Schwyzter Käse-Variation

CHF 17.50

Feigensenf, Hausgemachtes Fruchtebrot

Variety of cheese

figs mustard, fruity bread



Glace und Sorbets finden Sie in unserer Glace-Karte.

For more ice cream variety ask for our ice cream menu.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

D` Herkunft vom Fleisch

Kalbfleisch	Stoos, Schweiz
Geflügel	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Australien, Neuseeland

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt
All prices in CHF including VAT



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei