



«ächt SCHWYZ» lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein.

"ächt SCHWYZ" invites you on a culinary discovery tour of authentic Schwyzer cuisine

## «ächt SCHWYZ» MENU

### HAUSGERÄUCHERTES ZÜRICHSEEFELCHEN

an Randenmousse, garniert mit frischem Meerrettich und Dill  
*HOME SMOKED LAKE ZURICH WHITEFISH with beetroot mousse, garnished with fresh horseradish and dill*

\*\*\*

### INNERSCHWYZER RINDSCONSOMMÉ

mit frischem Eigelb, Steinpilzflädli, Gemüsestreifen und Schnittlauch  
*SCHWYZER BEEF CONSOMMÉ with egg yolk, cèpe pancake strips, vegetable julienne and chives*

\*\*\*

### MUOTATHALER KALBSHAXE

mit Linthmais-Polenta und Ratatouille  
*MUOTA VALLEY KNUCKLE OF VEAL with Linth corn polenta and ratatouille*

\*\*\*

### SCHWYZER KÄSEVARIATION

regionale Auswahl von Hart- und Weichkäsesorten, serviert mit Früchtebrot, Honigwabe und Feigensenf  
*SCHWYZER CHEESE VARIATION regional selection of hard and soft cheeses, served with fruit bread, honeycomb and fig mustard*

\*\*\*

### MUOTATHALER WETTERFROSCHTORTE

(Aroma: Kaffee-Pflümli und Mascarpone)  
*MUOTA VALLEY WEATHER FROG TORTE (Aroma: coffee plum schnapps and mascarpone)*

**Menü komplett / Menu complete** 95.00



**Menü ohne Käseauswahl / without cheese selection** 79.00

---

WEINEMPFEHLUNG	LEUTSCHEN AOC PINOT NOIR 2015	10cl	10.00
<i>Wine recommendation</i>	Trockenbeerenauslese Selezione d'Oro Gebrüder Kumin, Freienbach	75cl	68.00
	<b>LIMITED EDITION</b> (2'500 Flaschen nummeriert)		

---

---


<b>VORSPEISEN / KALTE GERICHTE STARTERS / COLD DISHES</b>	<p>LUEGETEN SALATBUFFET bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet mit verschiedenen saisonalen Salaten und Dressings <i>"LUEGETEN" SALAD BAR</i> <i>help yourself at our comprehensive salad bar with various seasonal salads and dressings</i></p>	<p>9.50      18.50</p>	
	<p>NÜSSLISALAT an French- oder Balsamico-Dressing, • mit Feigen und kandierten Baumnüssen • mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons <i>LAMB'S LETTUCE</i> <i>with French- or balsamic dressing and</i> • <i>with figs and candied walnuts</i> • <i>with bacon, egg and croûtons</i></p>	<p>12.00 14.00 16.00</p>	
	<p>WEISSES TOMATEN-PANNA COTTA auf Sihlsee Mostbröckli-Carpaccio, garniert mit jungem Salat und Distelöl <i>WHITE TOMATO PANNA COTTA</i> <i>on a carpaccio of Sihlsee "Mostbröckli",</i> <i>garnished with salad and thistle oil</i></p>	<p>18.00</p>	
	<p>SIHLSEE PLÄTTLI Plättli mit Buräspeck, Salsiz, Mostbröckli, Buräschwynigs und Einsiedler Heumilchchäs, dazu Kapernäpfel, Tomate und hausgemachte Essiggurken <i>SIHLSEE PLATE</i> <i>Sihlsee meat specialities and hay milk cheese,</i> <i>served with capers, tomatoes</i> <i>and homemade pickles</i></p>	<p> 21.50</p>	
	<p>HAUSGERÄUCHERTES ZÜRICHSEEFELCHEN an Randenmousse, garniert mit frischem Meerrettich und Dill <i>HOME SMOKED LAKE ZURICH WHITEFISH</i> <i>with beetroot mousse, garnished with fresh</i> <i>horseradish and dill</i></p>	<p> 22.00</p>	

---

<b>VORSPEISEN STARTERS</b>	VEGI EINSIEDLER OFETURLI lauwarm serviert, mit Einsiedler Schnittlauch-Crème fraîche und Salatbouquet an Birnen-Vinaigrette <i>VEGI EINSIEDLER "OFETURLI"</i> <i>potato tarte lukewarm served with Einsiedler chives crème fraîche and a salad bouquet with pear vinaigrette</i>	18.50	32.00	
	MUOTATHALER RINDSTATAR garniert mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Kapern, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter <i>MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR</i> <i>garnished with pickles, red onions and capers, spiced mild, medium or hot with homemade chili paste, served with brioche toast and butter</i>	21.00	32.00	
	SCHWARTENMAGEN VOM SIHLSEE (bester Europas) an Kräutervinaigrette, mit Salatbouquet, roten Zwiebeln und hausgemachten Essiggurken <i>SIHLSEE BRAWN (Europe's best)</i> <i>with salad bouquet, herb vinaigrette, red onions and homemade pickles</i>	14.00	19.00	
	SCHWYZER FLAMMKUCHEN mit Einsiedler Crème fraîche, Jungzwiebeln und Innerschwyz Speckheu <i>TARTE FLAMBÉE "SCHWYZ"</i> <i>with Einsiedler crème fraîche, onions and bacon strips</i>		19.00	
<b>SUPPEN SOUPS</b>	SCHWARZWURZEL-SCHAUMSUPPE mit Gartenkresse-Pesto <i>BLACK SALSIFY FOAM SOUP</i> <i>with garden cress pesto</i>		10.50	
	INNERSCHWYZER RINDSCONSOMMÉ mit frischem Eigelb, Steinpilzflädli, Gemüwestreifen und Schnittlauch <i>SCHWYZER BEEF CONSOMMÉ</i> <i>with egg yolk, cèpe pancake strips, vegetable julienne and chives</i>		13.00	

<b>FISCH</b> <b>FISH</b>	ZÜRICHSEE HECHTFILET auf der Haut gebraten, dazu Schlosskartoffeln und im Orangensud gegarter Fenchel <i>LAKE ZURICH HAKE FILLET</i> <i>fried on the skin, served with chateau potatoes and fennel cooked in orange stock</i>		42.00
	SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN auf Wintertrüffel-Risotto mit jungem Spinat und Peperonicoulis <i>SAUTÉED SCALLOPS</i> <i>served on winter truffle risotto with young spinach and bell pepper coulis</i>		26.00 44.00
<b>VEGETARISCH</b> <b>VEGETARIAN</b>	WIRZCHÖPFLI gefüllt mit Spätzliteig, Gemüse und Waldpilzen, an Schwyzer Chässauce <i>SAVOY DUMPLING</i> <i>filled with spaetzli dough, vegetables and forest mushrooms, on Schwyzer cheese sauce</i>		24.00
	OFFENE LASAGNE mit Spinat und Bolognese von Belugalinsen, überbacken mit Béchamelsauce und Einsiedler Bergkäse <i>OPEN LASAGNA</i> <i>with spinach and beluga lentils Bolognese, au gratin with sauce béchamel and Einsiedler cheese</i>		25.00
<b>VEGAN</b> <b>VEGAN</b>	VOLLKORN PENNE geschwenkt in Traubenkernöl, mit gerösteten Baumnüssen, Weintrauben und Mangold <i>WHOLE GRAIN PENNE</i> <i>sautéed in grapeseed oil with roasted walnuts, grapes and chard</i>		21.00
	GERÄUCHERTES TOFUSTEAK auf einem Ragout von Kartoffeln, Kürbis und Lauch, verfeinert mit Koriander und schwarzem Sesam <i>SMOKED TOFU STEAK</i> <i>on a ragout of potatoes, pumpkin and leek with coriander and black sesame</i>		26.00





---

<b>LUEGETEN KLASSIKER LUEGETEN CLASSICS</b>	<b>KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART»</b> mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti «ZURICH STYLE»VEAL STRIPS <i>in a white wine cream sauce with mushrooms,  served with crispy roesti</i>	38.00
	<b>STROGANOFF</b> Rindsfiletwürfel «Stroganoff» an Paprikarahmsauce, serviert mit Pilawreis <i>FILLET CUBES OF BEEF «STROGANOFF»  with paprika cream sauce and pilaf rice</i>	41.00
	<b>FRANZÖSISCHE ENTENBRUST</b> rosa gebraten an Orangensauce, mit jungen Kartoffeln und Rotkraut <i>FRENCH DUCK BREAST rose fried,  with orange sauce, young potatoes and  red cabbage</i>	36.00
	<b>MUOTATHALER KALBSHAXE</b> mit Linthmais-Polenta und Ratatouille <i>MUOTA VALLEY KNUCKLE OF VEAL  with Linth corn polenta and ratatouille</i>	 39.00

---

---

## BARBECUE

<b>SIHLSEE PREMIUM WEIDE RIND SWISS PREMIUM BEEF</b>	RINDSFILET <i>Fillet of beef</i>		180g	56.00
	HOHRÜCKENSTEAK <i>Prime rib steak</i>		250g	39.00
	SCHWEINSKOTELETT <i>Pork chop</i>		250g	29.00
<b>USA USA</b>	BISON HUFTSTEAK <i>Bison rump steak</i>		180g	48.00
<b>GEFLÜGEL POULTRY</b>	ALPSTEIN POULETBRUST SUPRÊME <i>Alpstein chicken breast suprême</i>		220g	32.00
<b>SAUCEN SAUCES</b>	Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Balsamicojus, Einsiedler Schnittlauch-Crème fraîche <i>Herb butter, sauce béarnaise, cream sauce with green pepper, balsamic jus, Einsiedler chives crème fraîche</i>			2.00
<b>BEILAGEN SIDE DISH</b>	Twister Frites, junge Kartoffeln, Pilawreis, Linthmaispolenta, Vollkorn-Penne, Wintertrüffel-Risotto <i>Twister frites, young potatoes, pilaf rice, linth corn polenta, whole wheat penne, wintertruffel risotto</i>			6.50
	Saisonales Gemüse, Ratatouille, Rotkraut, Fenchel im Orangensud gegart <i>Seasonal vegetables, ratatouille, red cabbage, fennel cooked in orange stock</i>			6.50
	Butterrösti, Spinatgratin <i>Potato roesti, spinach gratin</i>			8.50

---

Lieber Gast  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

*Dear Guests*

*We are glad to inform you about ingredients in our  
dishes, which can trigger allergies or intolerances.*



«ächt SCHWYZ» lädt Sie zu einer kulinarischen  
Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein.  
*“ächt SCHWYZ” invites you on a culinary discovery tour of  
authentic Schwyz cuisine.*

#### FLEISCHDEKLARATION

Schweiz	Schwein, Rind, Kalb, Alpstein Poulet
Frankreich	Ente
USA	Bison

#### FISCHDEKLARATION

Schweiz (Zürichsee)	Felchen, Hecht
USA	Jakobsmuscheln

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.  
Änderungen vorbehalten