



«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.

«ächt SCHWYZ» MENU

LAUWARMER STEINERBERGER GEISSCHÄS
im Speck-Mantel, gratiniert mit Wabenhonig,
dazu junge Blattsalate an Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette
und leicht geröstetes Roggenbrot

LUKEWARM STEINERBERGER GOAT CHEESE

*wrapped in bacon, au gratin with honey comb, accompanied
by young leaf salads with a strawberry balsamic vinaigrette
and roasted rye bread*

CONSOMMÉ VOM SCHWYZER RIND
mit Buureschüblig-Ravioli und Schnittlauch
SCHWYZER BEEF CONSOMMÉ
with sausage-ravioli and chives

MUOTATHALER SCHWEINSFILET gebraten
an Rotweinsauce, dazu Linthmais-Polenta und in
Butter gebratener weisser Spargel
MUOTA VALLEY PORK FILLET
*with red wine sauce, Linth corn polenta
and white asparagus fried in butter*

SCHWYZER KÄSEVARIATION
von der Käserei Vogel in Steinerberg,
regionale Auswahl von Hart- und Weichkäsesorten, serviert
mit Früchtebrot, Trauben und kandierten Baumüssen
SCHWYZER CHEESE VARIATION
*from the cheese dairy Vogel in Steinerberg,
regional selection of hard and soft cheeses, served with
fruit bread, grapes and candied walnuts*


MUOTATHALER RAHMKIRSCHTORTE
garniert mit Minze
MUOTA VALLEY CREAM KIRSCH TORTE
garnished with mint





Menü komplett / Menu complete 92.00

Menü ohne Käseauswahl / without cheese selection 79.00

WEINEMPFEHLUNG	TRIO CLASSICO DOC 2014	1 dl	7.50
<i>Wine recommendation</i>	(Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir)	75 cl	52.00
	Gebrüder Kümín, Freienbach, Schwyz		

SPARGEL FESTIVAL ASPARAGUS FESTIVAL	SPARGEL grün <i>ASPARAGUS green</i>	250g	16.00
	SPARGEL weiss <i>ASPARAGUS white</i>	250g	21.00
	SPARGEL gemischt <i>ASPARAGUS mixed</i>	250g	19.00
	SPARGEL grün <i>ASPARAGUS green</i>	500g	24.00
	SPARGEL weiss <i>ASPARAGUS white</i>	500g	29.00
	SPARGEL gemischt <i>ASPARAGUS mixed</i>	500g	27.00
SAUCEN SAUCES	Nussbutter, Kräuter-Vinaigrette oder hausgemachte Sauce Hollandaise <i>Nut butter, herb vinaigrette or homemade sauce hollandaise</i>		2.00
BEILAGEN SIDES	Gschwellti, Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln <i>Boiled jacket potatoes, parsley potatoes or roasted potatoes</i>	50g	6.50
	Sihlsee Bauernschinken (geräuchert & luftgetrocknet) <i>Sihllake country ham (smoked & air-dried)</i>	50g	8.00
	Muotathaler Nusschinken (gekocht) <i>Muota valley ham (boiled)</i>	50g	8.00





VORSPEISEN / KALTE GERICHTE STARTERS / COLD DISHES	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>	9.50	18.50
	WEISSER SPARGEL mit hausgebeiztem Graved Lachs und temperierter Nussbutter, dazu Frühlingsalat an Kräuterdressing <i>WHITE ASPARAGUS</i> <i>with homemade graved salmon, warm nut butter and spring salad with herb dressing</i>		16.00
	LAUWARMER SPARGELSALAT von grünem und weissem Spargel, an Schalotten-Vinaigrette mit Trockentomatenstreifen, garniert mit Muotathaler Rohschinken <i>ASPARAGUS SALAD</i> <i>with green and white asparagus lukewarm served, shallot vinaigrette with dried tomatoes strips, garnished with cured ham</i>		17.50
	MUOTATHALER PLÄTTLI Plättli mit Chämischüblig, Hüttenspeck, Gourmet-Rohschinken, Muotathalerli und Ur-Schwyzer Bergkäse, dazu Kapernäpfel, Tomate und hausgemachte Essiggurken <i>MUOTA VALLEY PLATE</i> <i>Meat specialities from the Muota Valley and mountain cheese, served with capers, tomatoes and homemade pickles</i>		21.50
	RINDSTATAR klassisch mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt, garniert mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Sardellenfilets, Schnittlauch und Kapern, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter <i>BEEFSTEAK TARTAR classic</i> <i>spiced mild, medium or hot with homemade chili paste, garnished with pickles, red onions, sardines, chives and capers, served with brioche toast and butter</i>	21.00	32.00

VORSPEISEN STARTERS	MUOTATHALER RINDSTATAR garniert mit Speckheu, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt, dazu Essiggurken, rote Zwiebeln und Kapern, serviert mit Brioche Toast und Butter <i>MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR</i> <i>garnished with bacon strips, spiced mild, medium</i> <i>or hot with homemade chili paste, served with</i> <i>pickles, red onions, capers, brioche toast and butter</i>	24.00 	34.00
	LAUWARMER STEINERBERGER GEISSCHÄS im Speck-Mantel, gratiniert mit Wabenhonig, dazu junge Blattsalate an Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette und leicht geröstetes Roggenbrot <i>LUKEWARM STEINERBERGER GOAT CHEESE</i> <i>wrapped in bacon, au gratin with honey comb,</i> <i>accompanied by young leaf salads with a</i> <i>strawberry balsamic vinaigrette and</i> <i>roasted rye bread</i>		21.50
	SCHWYZER FLAMMKUCHEN mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln und InnerschwYZer Speckheu <i>TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraiche, red onions</i> <i>and bacon strips</i>		18.00
SUPPEN SOUPS	SPARGEL SCHAUMSUPPE mit Forellencaviar auf Spargel-Blini <i>ASPARAGUS FOAM SOUP</i> <i>with trout caviar on asparagus blini</i>		12.50
	CONSOMMÉ VOM SCHWYZER RIND dazu Buureschüblig-Ravioli, garniert mit Schnittlauch <i>SCHWYZER BEEF CONSOMMÉ</i> <i>with sausage-ravioli and chives</i>		13.00

FISCH FISH	DORADENFILET in Butter gebraten serviert auf Tomaten-Ragout, dazu Gemüse-Gerstensotto <i>FILLET OF DORADE fried in butter served on tomato ragout, with vegetable barleyotto</i>		41.00
	ZÜRICHSEE FISCHGESCHNETZELTES aus Tagesfang, in leichter Schnittlauchsauce, serviert mit Pilawreis und Spinatgratin <i>SLICED ZURICH LAKE FISH from daily catch, in a light chives sauce, served with pilaf rice and spinach gratin</i>		35.00
	FREIENBACHER FELCHENFILETS begleitet von Gschwellti mit Einsiedler Schnittlauch-Crème fraîche und grünem Spargel <i>ZURICH LAKE WHITEFISH FILLETS accompanied by boiled jacked potatoes with Einsiedler chives crème fraîche and green asparagus</i>		42.00
VEGETARISCH VEGETARIAN	KAROTTEN CORDONBLEU gefüllt mit Einsiedler Bergkäse, an Altendorfer-Chardonnay-Sauce, dazu Linthmais-Taler und Brokkoli <i>CARROT CORDON BLEU filled with Einsiedler mountain cheese, served with Altendorf chardonnay sauce, Linth corn rounds and broccoli</i>		24.00
	HAUSGEMACHTE RAVIOLI gefüllt mit Bärlauch und Mascarpone, geschwenkt in Leutschner Weissweinsauce, garniert mit sautierten Morcheln <i>HOMEMADE RAVIOLI filled with wild garlic and mascarpone, sautéed in Leutschner white wine sauce, garnished with morels</i>		25.00
VEGAN VEGAN	GELBES THAI CURRY verfeinert mit Thai-Papaya, Cashewnüssen und Seidentofu, begleite von Jasmin-Reis <i>YELLOW THAI CURRY with Thai papaya, cashews and silk tofu, accompanied by Jasmine rice</i>		24.00

LUEGETEN KLASSIKER LUEGETEN CLASSICS	KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti <i>SLICED VEAL «ZURICH STYLE»</i> <i>with mushrooms in a white wine cream sauce,</i> <i>served with crispy roesti</i>		38.00
	STROGANOFF Rindsfiletwürfel «Stroganoff» an Paprikarahmsauce, serviert mit Pilawreis <i>FILLET CUBES OF BEEF «STROGANOFF»</i> <i>with paprika cream sauce and pilaf rice</i>		41.00
	MUOTATHALER SCHWEINSFILET gebraten, an Rotweinsauce, dazu Linthmais-Polenta und in Butter gebratener weisser Spargel <i>MUOTA VALLEY PORK FILLET</i> <i>with red wine sauce, Linth corn polenta</i> <i>and white asparagus fried in butter</i>		37.00
	LACHNER SCHNITZEL Kalbsschnitzel an Zwiebelrahmsauce mit Schabziger, begleitet von neuen Bratkartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel <i>ESCALOPE "LACHNER" STYLE</i> <i>veal schnitzel with a cream onion sauce with</i> <i>«Ziger», accompanied by new roasted potatoes</i> <i>and green beans wrapped in bacon</i>		42.00

BARBECUE

SIHLSEE PREMIUM WEIDE RIND SWISS PREMIUM BEEF	RINDS ENTRECÔTE <i>Beef sirloin steak</i>		250g	49.00
	HOHRÜCKENSTEAK <i>Prime rib steak</i>		250g	39.00
SCHWEIZER GEFLÜGEL SWISS POULTRY	SWISS GOURMET POULETBRUST SUPRÊME <i>Chicken breast suprême</i>		220g	29.00
VEGAN VEGAN	SEITAN STEAK mariniert in BBQ-Sauce <i>Seitan steak marinated in BBQ sauce</i>		180g	24.00
SAUCEN SAUCES	Tomatenbutter, Sauce Béarnaise, Alpenkräuter-Pesto, Lachner Ziger-Sauce <i>Tomato butter, sauce béarnaise, alp herbs pesto, Lachner "Ziger" sauce</i>			2.00
BEILAGEN SIDE DISH	Twister Frites, Kartoffelgratin, Pilawreis, Tagliatelle, Linthmais-Polenta, saisonales Gemüse, Spinatgratin, Maiskolben mit Honig, gemischter Beilagensalat <i>Twister fries, potato gratin, pilaf rice, tagliatelle, Linth corn polenta, seasonal vegetables, spinach gratin, corn on the cob with honey, mixed side salad</i>			6.50

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

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz

FISCHDEKLARATION

Schweiz (Zürichsee)	Felchen
Schweiz (Zürichsee)	Fischgeschnetzertes
Norwegen	Graved Lachs
Dänemark	Forellencaviar
Griechenland	Dorade