

SPARGELZEIT / ASPARAGUS TIME

SPARGELCREMESUPPE mit Kerbel-Muffin <i>CREAM OF ASPARAGUS SOUP with chervil muffin</i>		10.50
SALAT VON GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN mit Erdbeeren und Baerg Marti Birnen-Balsamessig <i>SALAD OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS with strawberries and "Baerg Marti" pear balsam vinegar</i>		17.00
HAUSGEBEIZTER GRAVED SAIBLING an eingelegten weissen Spargeln mit Kräutersalat, rosa Pfeffer und Gartenkresse-Vinaigrette <i>HOME BATED GRAVED CHAR with marinated white asparagus and herb salad, pink pepper and a garden cress vinaigrette</i>		22.00
LAUWARME WEISSE UND GRÜNE SPARGELN gebraten im Sihlsee Rohschinkenmantel, dazu sautierte Morcheln und Bärlauch-Hollandaise <i>LUKEWARM WHITE AND GREEN ASPARAGUS fried in a coat of Sihlsee cured ham, served with sautéed morels and bear's garlic hollandaise</i>		19.00
SPARGEL RAVIOLI geschwenkt mit sautierten Morcheln, frischen Kräutern und gehobelter Belper Knolle <i>ASPARAGUS RAVIOLI sautéed with morels, fresh herbs and "Belper Knolle"</i>		31.00
WEISSE DONAU SPARGELN UND GRÜNE SPARGELN mit brauner Butter oder Bärlauch-Hollandaise zusätzlich mit Burehamme oder Rohschinken <i>WHITE DONAU ASPARAGUS AND GREEN ASPARAGUS with browned butter or bear's garlic-hollandaise with "Burehamme" ham or cured ham</i>	250g 400g	19.00 32.00 +7.50

VORSPEISEN / STARTERS

GEMISCHTER SALAT MIT ROHKOST 13.00

dazu Avocado und Radieschen, an Dressing nach Wahl:
French-Dressing, Balsamico-Dressing oder Gartenkresse-Vinaigrette
MIXED SALAD WITH VEGETABLES
*avocado, radish and dressing of your choice: French dressing,
balsamic dressing or garden cress vinaigrette*

BUNTER BLATTSALAT 10.50

mit Zederkernen und Dressing nach Wahl: French-Dressing,
Balsamico-Dressing oder Gartenkresse-Vinaigrette
LEAF SALAD
*with cedar seeds and dressing of your choice: French dressing,
balsamic dressing or garden cress vinaigrette*

MUOTATHALER RINDSTATAR 21.00 32.00

garniert mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Kapern, mit
hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder
scharf gewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter
MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR
*garnished with pickles, red onions and capers, spiced mild, medium or
hot with homemade chili paste, served with brioche toast and butter*



SIHLSEE PLÄTTLI 21.50

Plättli mit Buräspeck, Salsiz, Mostbröckli, Buräschwynigs und
Einsiedler Heumilchchäs, dazu Kapernäpfel, Tomate und
hausgemachte Essiggurken
SIHLSEE PLATE
*Sihlsee meat specialities and hay milk cheese, served with capers,
tomatoes and homemade pickles*

EUROPAS BESTER SCHWARTENMAGEN VOM SIHLSEE 14.00

an Gartenkresse-Vinaigrette, mit Salatbouquet, roten Zwiebeln
und hausgemachten Essiggurken
EUROPE'S BEST SIHLSEE BRAWN
*with salad bouquet, garden cress vinaigrette, red onions
and homemade pickles*

SUPPEN / SOUPS



MUOTATHALER KALBSKRAFTBRÜHE 12.50

mit Mark und Leutschner Riesling
SCHWYZER VEAL CONSOMMÉ
with marrow and Leutschner Riesling

TAGESSUPPE 6.50

SOUP OF THE DAY

VEGETARISCH / VEGETARIAN

QUINOA-GRÜNKERN-BURGER	25.00
im hausgemachten Bärlauchbun mit Guacamole, Einsiedler Kräuter-Creme fraiche, Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken und Eisbergsalat, dazu Country Fries	
<i>QUINOA SPELT BURGER served in a homemade bear's garlic burger with guacamole, Einsiedler herbs crème fraiche, roasted onions, tomatoes, cucumbers and iceberg lettuce, served with country fries</i>	

VEGAN / VEGAN

GELBES THAI CURRY	24.00
mit Cashews, Kartoffeln, Kochbanane, Thai-Papaya und Zucchettiblüte	
<i>YELLOW THAI CURRY with cashews, potatoes, plantains, Thai papaya and courgette flower</i>	

FISCH / FISH

SAUTIERTES ZÜRICHSEE FELCHEN-FILET	34.00
auf Kartoffel-Pastinakenstampf mit gemischten Spargeln und Bärlauch-Hollandaise	
<i>SAUTÉED LAKE ZURICH WHITEFISH FILLET served on potato parsnip mash with mixed asparagus and bear's garlic hollandaise</i>	

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART»	38.50
mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti	
<i>«ZURICH STYLE» VEAL STRIPS in a white wine cream sauce with mushrooms, served with crispy roesti</i>	
BEEF BURGER im hausgemachten Bärlauchbun	29.00
mit geräuchertem Raclettekäse, knusprigem Speckstroh, Tomaten, Essiggurken, Lattich und Roxysauce, dazu Country Fries	
Zusätzlich mit Spiegelei	+1.50
<i>BEEF BURGER in a homemade bear's garlic bun, with smoked raclette cheese, bacon hay, tomatoes, pickles, leaf salad and roxysauce, served with country fries</i>	
	+1.50
SCHWEINS SPARE RIBS	27.00
mit Knoblauch-Mayonnaise und BBQ Sauce, dazu Coleslaw und Country Fries	
<i>PORK SPARE RIBS with garlic mayonnaise, BBQ sauce, coleslaw and country fries</i>	

STEAKS UND CUTS / STEAKS AND CUTS

SIHLSEE RINDSFILET <i>Sihlsee fillet of beef</i>	180g	59.00
SIHLSEE RINDSHOHRÜCKEN <i>Sihlsee beef prime rib steak</i>	250g	49.00
KALBS FLANKSTEAK <i>Veal flank steak</i>	200g	39.00
SIHLSEE SCHWEINSKOTELETTE <i>Sihlsee pork cutlet</i>	250g	31.00
RIBELMAIS POULARDENBRUST SUPRÊME <i>Corn fed chicken breast suprême</i>	220g	33.00

Alle «Steaks & Cuts» Fleischgerichte werden mit einer Sauce und Beilage nach Ihrer Wahl serviert.

All "Steaks and cuts" dishes are served with a sauce and side dish of your choice.

SAUCEN / SAUCE

Bärlauch-Hollandaise, Rotweinjus, Kräuterbutter,
Alpenkräuterpesto, Einsiedler Kräuter Creme fraiche,
BBQ Sauce, Knoblauch-Mayonnaise
*Bear's garlic hollandaise, red wine jus, herb butter, alp herbs pesto,
Einsiedler herbs crème fraiche, BBQ sauce, garlic mayonnaise*

BEILAGEN / SIDE DISHS

Country Fries, Trüffel Fries, Tagliatelle, Risotto, Rösti,
Kartoffel-Pastinakenstampf,
Blattspinat, Spargelgratin, gemischtes saisonales Gemüse,
Blattsalat, gemischter Salat
*Country fries, truffle fries, tagliatelle, risotto, roesti, potato parsnip mash,
leaf spinach, asparagus gratin, mixed seasonal vegetables,
leaf salad, mixed salad*

Zusätzliche Sauce / <i>Additional sauce</i>	2.00
Zusätzliche Beilage / <i>Additional side dish</i>	6.50
Trüffel Fries, Spargelgratin / <i>Truffle fries, asparagus 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

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz

FISCHDEKLARATION

Schweiz Felchen

Island Saibling

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Änderungen vorbehalten