



«ächt SCHWYZ» MENU

«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.

EINSIEDLER BERGMOZZARELLA
auf Rucolabeet mit Cherrytomaten,
an weissem Balsamico und Olivenöl
*EINSIEDLER MOUNTAIN MOZZARELLA
served on rocket and cherry tomatoes,
with white balsamic vinegar and olive oil*

CONSOMMÉ VOM SCHWYZER POULET
mit Kräuter-Griessnocken
*SCHWYZER CHICKEN CONSOMMÉ
with herbs semolina dumplings*

INNERSCHWYZER KALBSKOPFBÄGGLI
24 Stunden sous-vide geschmort
an Leutschner Clevner Sauce
dazu Pappardelle und glasierte junge Rüebli
*SCHWYZER CHEEK OF VEAL
sous-vide braised for 24 hours, served with Leutschner
Clevner (Pinot Noir) sauce, pappardelle and glazed carrots*




SCHWYZER KÄSEVARIATION
regionale Auswahl von Hart- und Weichkäsesorten,
serviert mit Früchtebrot, Trauben
und kandierten Baumüssen
*SCHWYZER CHEESE VARIATION
regional selection of hard and soft cheeses, served with
fruit bread, grapes and candied walnuts*







MUOTATHALER RAHMKIRSCHTORTE
MUOTA VALLEY CREAM KIRSCH TORTE

Menü komplett / Menu complete 94.00
Menü ohne Käseauswahl / without cheese selection 79.00

WEINEMPFEHLUNG <i>Wine recommendation</i>	PLURAL 2014	1 dl	10.00
	(St. Laurent, Diolinoir, Pinot Noir)	75 cl	69.00
	Erich Meier, Uetikon am See		

TATAR FESTIVAL TATAR FESTIVAL	Alle Tatars servieren wir Ihnen mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt, dazu Crisscut fries oder Brioche Toast und Butter <i>All tartars are spiced with homemade chili paste mild, medium or hot and served with crisscut fries or brioche toast and butter</i>	Kleine Portion / <i>small</i>	Portion / <i>Portion</i>	Tatar für zwei / <i>For two</i>
TATAR KLASSISCH Rindstatar aus dem Muotathal <i>TARTAR CLASSIC</i> <i>Muota valley beef tartar</i>		21.00	32.00	56.00
TATAR MUOTATHAL Rindstatar mit Speckheu <i>TARTAR MUOTA VALLEY</i> <i>Beef tartar with bacon stripes</i>		23.00	34.00	58.00
TATAR CAFÉ DE PARIS Rindstatar überbacken mit Café de Paris Butter <i>TARTAR CAFÉ DE PARIS</i> <i>Beef tartar au gratin with Café de Paris butter</i>		23.00	34.00	58.00
TATAR MEDITERRAN Rindstatar mit Oliven, Trockentomaten und Sardellen <i>TARTAR MEDITERRANEAN</i> <i>Beef tartar with olives, dried tomatoes and anchovies</i>		23.00	34.00	58.00
KALBFLEISCH TATAR <i>VEAL TARTAR</i>		25.00	36.00	60.00
RAUHLACHS TATAR mit Einsiedler Crème fraîche und Schnittlauch <i>SMOKED SALMON TARTAR</i> <i>with Einsiedler crème fraîche and chives</i>		22.00	33.00	57.00
GEMÜSE TATAR mit Hüttenkäse, Avocado, Mango und Granatapfel <i>VEGETABLES TARTAR</i> <i>with cottage cheese, avocado, mango and pomegranate</i>		18.00	27.00	51.00

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
	BROTSALAT Geröstetes Brot mit Gurken, Cherrytomaten, jungen Salatspitzen, roten Zwiebeln, Basilikumöl und Parmesanspänen <i>BREAD SALAD</i> <i>Roasted bread with cucumber, cherry tomatoes, salad tips, red onions, basil oil and Parmesan shavings</i>		15.00
	EINSIEDLER BERGMOZZARELLA auf Rucolabeet mit Cherrytomaten, an weissem Balsamico und Olivenöl <i>EINSIEDLER MOUNTAIN MOZZARELLA</i> <i>served on rocket and cherry tomatoes, with white balsamic vinegar and olive oil</i>		21.50
	SCHWYZER PLÄTTLI Plättli mit Landjäger, Hüttenspeck, Gourmet Rohschinken, Trutenknebel und Einsiedler Heumilch Chäs, dazu Kapernäpfel, Tomate und hausgemachte Essiggurken <i>SCHWYZER PLATE</i> <i>Meat specialities from the Muota valley and Einsiedler hay milk cheese, served with capers, tomatoes and homemade pickles</i>		21.50
SCHWYZER FLAMMKUCHEN mit Einsiedler Crème fraîche, Jungzwiebeln und Innerschwyz Speckheu <i>TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraiche, spring onions and bacon strips</i>		18.00	

SUPPEN SOUPS	KALTE MANGO-JOGHURT-SUPPE garniert mit Traubenkernöl und Kerbel <i>COLD MANGO YOGURT SOUP</i> <i>garnished with grapeseed oil and chervil</i>		11.50
	CONSOMMÉ VOM SCHWYZER POULET mit Kräuter-Griessnocken <i>SCHWYZER CHICKEN CONSOMMÉ</i> <i>with herbs semolina dumplings</i>		13.00
FISCH FISH	THUNFISCHSTEAK auf mediterranen Tagliarini mit Oliven, Dill, Ochsenherztomaten und Zucchini <i>TUNA STEAK</i> <i>served on Mediterranean tagliarini pasta with</i> <i>olives, dill, Beefsteak tomatoes and courgette</i>		42.00
	ZÜRICHSEE FISCHGESCHNETZELTES aus Tagesfang, pochiert in leichter Schnittlauchsauce, serviert mit Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat <i>SLICED ZURICH LAKE FISH</i> <i>from daily catch, poached in a light chives sauce,</i> <i>served with parsley potatoes and young leaf</i> <i>spinach</i>		35.00
	FREIENBACHER HECHTFILET gebraten, an geschmorten Dillgurken, dazu Pilawreis <i>FILLET OF FREIENBACHER HAKE fried,</i> <i>with braised dill cucumbers and pilaf rice</i>		42.00
VEGETARISCH VEGETARIAN	GEBRATENER HALLOUMIKÄSE dazu gebackene Kartoffelecken mit Kräuter-Crème fraîche und Mandelbrokkoli <i>FRIED HALLOUMI CHEESE</i> <i>served with baked potato wedges,</i> <i>herbs crème fraîche and almond broccoli</i>		24.00
	RAVIOLI gefüllt mit Trüffel und Stracchino (italienischer Weichkäse) in leichter Weissweinsauce, mit kandierten Baumüssen und Rucola <i>RAVIOLI filled with truffles and Stracchino (Italian</i> <i>soft cheese), in a light white wine sauce,</i> <i>garnished with candied walnuts and rocket</i>		24.00

VEGAN VEGAN	KARTOFFELGNOCCHIS geschwenkt mit jungem Spinat, Frühlingszwiebeln und Datteltomaten, garniert mit Basilikumöl <i>POTATO GNOCCHIS</i> <i>sautéed with young leaf spinach, spring onions,</i> <i>and grape tomatoes, garnished with basil oil</i>		23.00
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	
	INNERSCHWYZER KALBSKOPFBÄGGLI 24 Stunden sous-vide geschmort, an Leutschner Clevner Sauce, dazu Pappardelle und glasierte junge Rüebli <i>SCHWYZER CHEEK OF VEAL</i> <i>sous vide braised for 24 hours, served with</i> <i>Leutschner Clevner (Pinot Noir) sauce, pappardelle</i> <i>and glazed carrots</i>		39.00

BARBECUE

SIHLSEE PREMIUM WEIDE RIND SIHLSEE PREMIUM BEEF	RINDS ENTRECÔTE <i>Beef sirloin steak</i>		250g	49.00
	HOHRÜCKENSTEAK <i>Prime rib steak</i>		250g	39.00
	RINDSFILET/Fillet of beef Lady Cut Gentleman Cut		150g 220g	42.00 61.00
FLEISCH AUS DEM MUOTATHAL MUOTA VALLEY PORK	SCHWEINSFILET MEDALLIONS <i>im Speckmantel</i> <i>Pork fillet medallions wrapped in bacon</i>		180g	29.00
SCHWEIZER GEFLÜGEL SWISS POULTRY	ALPSTEIN POULETBRUST SUPRÊME <i>Alpstein chicken breast suprême</i>		220g	29.00
VEGAN VEGAN	BIO FALAFEL STEAK <i>Bio falafel steak</i>		150g	19.00
SAUCEN SAUCES	Alpenkräuterbutter, Sauce Béarnaise, rassiges Trockentomaten-Pesto, Rotweinjus, Einsiedler Kräuter-Crème fraîche <i>Alp herbs butter, sauce béarnaise, spicy dried tomatoes pesto, red wine jus, Einsiedler herbs crème fraîche</i>			2.00
BEILAGEN SIDE DISH	Twister frites, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Pilawreis, Pappardelle, saisonales Gemüse, Blattspinat, Mandelbrokkoli, geschmorte Dillgurken <i>Twister frites, parsley potatoes, pilaf rice, pappardelle, seasonal vegetables, leaf spinach, almond broccoli, braised dill cucumbers</i>			6.50
	Butterrösti/roesti			8.50
	Alle Barbecue Gerichte bereiten wir Ihnen auch gerne als Fitnessteller zu, mit gemischtem Salat oder mit Blattsalaten und Dressing nach Wahl. <i>All Barbecue dishes can be ordered as «fitness plate» with mixed salad or leaf salads.</i>			9.50

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 und verwenden dabei weitgehend regionale Produkte

FISCHDEKLARATION

Schweiz (Zürichsee)	Hecht
Schweiz (Zürichsee)	Fischgeschnetzertes
Norwegen	Rauchlachs
Philippinen	Thunfisch