
HERBST MENU AUTUMN MENU

REHTERRINE

an Kompott von Sanddornbeeren,

dazu ein Salatbouquet

VENISON TERRINE

with a compote of sea buckthorn berries and salad bouquet

KÜRBISCREMESUPPE

verfeinert mit Vanillerahm und Chili-Fleur de sel

CREAM OF PUMPKIN SOUP

refined with vanilla-cream and chili Fleur de sel

REHSCHNITZEL MIRZA

an Preiselbeersauce, serviert mit Spätzli,

Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne

ESCALOP OF VENISON "MIRZA"

with lingonberry sauce, served with spaetzli, red cabbage

with chestnuts and lingonberry filled pear

SCHWYZER KÄSEVARIATION

regionale Auswahl von Hart- und Weichkäsesorten,

serviert mit Früchtebrot, Trauben und kandierten

Baumnüssen

SCHWYZER CHEESE VARIATION

regional selection of hard and soft cheese, served with

fruit bread, grapes and candied walnuts

MUOTATHALER WETTERFROSCHTORTE

(Aroma: Kaffee-Pflümli und Mascarpone)

MUOTA VALLEY WEATHER FROG TORTE

(Aroma: coffee plum schnapps and mascarpone)



Menü komplett / *Menu complete*



92.00






Menü ohne Käseauswahl / *without cheese selection*

77.00

| | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|-------|-------|
| WEINEMPFEHLUNG | PINOT NOIR RESERVE 2014 | 1 dl | 9.00 |
| <i>Wine recommendation</i> | (Pinot Noir) | 75 cl | 62.00 |
| | Cottinelli Weinbau, Malans, Schweiz | | |

| | | | |
|--|---|-------|-------|
| 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</i> <i>with various seasonal salads and dressings</i> | 9.50 | 18.50 |
| | NÜSSLISALAT an French- oder Balsamico-Dressing | | 12.00 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • mit Feigen und Pinienkernen | | 14.00 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons | | 16.00 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • mit lauwarmen sautierten Eierschwämmli | | 17.00 |
| | LAMB'S LETTUCE <i>with French- or balsamic dressing</i> <ul style="list-style-type: none"> • with figs and pine nuts • with bacon, egg and croutons • with sautéed chanterelles | | |
| REHTERRINE an Kompott von Sanddornbeeren, dazu ein Salatbouquet VENISON TERRINE <i>with a compote of sea buckthorn berries and</i> <i>salad bouquet</i> | | 19.00 | |
| SCHWYZER PLÄTTLI Plättli mit Landjäger, Hüttenspeck, Gourmet Rohschinken, Trutenknebel und Einsiedler Heumilchchäs, dazu Kapernäpfel, Tomate und hausgemachte Essiggurken SCHWYZER PLATE <i>Meat specialities from Schwyz and hay milk</i> <i>cheese, served with capers, tomatoes and</i> <i>homemade pickles</i> |  | 21.50 | |
| KÜRBIS CRÈME BRÛLÉE mit Rosmarin und Vanille PUMPKIN CRÈME BRÛLÉE <i>with rosemary and vanilla</i> |  | 17.00 | |

| | | | |
|--------------------------------|--|---|-------|
| VORSPEISEN STARTERS | HIRSCHCARPACCIO mit Granatapfelkernen, verfeinert mit Distelöl und reduziertem Pflaumenbalsamico an Mesclunsalat <i>DEER CARPACCIO with pomegranate, garnished with thistle oil and reduced plum basil, served with mesclun salad</i> | 22.00 | 39.00 |
| | 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>BEEFSTEAK TARTAR 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 |
| | SCHWYZER FLAMMKUCHEN mit Einsiedler Crème fraîche, Jungzwiebeln, Innerschwyz Speckheu und eingelegten Eierschwämmli <i>TARTE FLAMBÉE "SCHWYZ" with Einsiedler crème fraiche, onions, bacon strips and marinated chanterelles</i> | 21.00 | 21.00 |
| SUPPEN SOUPS | KÜRBISCREMESUPPE verfeinert mit Vanillerahm und Chili-Fleur de sel <i>CREAM OF PUMPKIN SOUP refined with vanilla-cream and chili Fleur de sel</i> |  | 10.50 |
| | INNERSCHWYZER RINDSCONSOMMÉ mit frischem Eigelb, Steinpilzflädli, Gemüsestreifen und Schnittlauch <i>SCHWYZER BEEF CONSOMMÉ with egg yolk, cèpe pancake strips, vegetable julienne and chives</i> |  | 13.00 |

| | | | |
|---|--|---|-------|
| FISCH FISH | ZÜRICHSEE FISCHGESCHNETZELTES aus Tagesfang, in leichter Dillsauce pochiert, serviert mit Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat <i>ZURICH LAKE FISH STRIPS</i> <i>from daily catch, poached in a light dill sauce,</i> <i>served with parsley potatoes and leaf spinach</i> |  | 35.00 |
| | FREIENBACHER FELCHENFILET gebraten, mit Rahmwirsing und Pilawreis <i>ZURICH LAKE WHITEFISH FILLETS fried,</i> <i>with creamy savoy cabbage and pilaf rice</i> |  | 42.00 |
| VEGETARISCH VEGETARIAN | VEGI WILD TELLER «LUEGETEN» mit Spätzli, Serviettenknödel, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und sautierten Eierschwämmli <i>SEASONAL VEGI PLATE «LUEGETEN»</i> <i>with spaetzli, napkin dumplings, red cabbage</i> <i>with chestnuts, Brussel sprouts,</i> <i>lingonberry filled pear and chanterelles</i> |  | 24.00 |
| | KÜRBIS-TÄTSCHLI auf Eierschwämmli ragout, dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf <i>PUMPKIN DUMPLINGS served on</i> <i>chanterelles ragout and potato parsnip mash</i> |  | 25.00 |
| VEGAN VEGAN | SAUTIERTES BUTTERNUT-KÜRBIS STEAK auf Kartoffel-Feigen-Beet, garniert mit kandierten Baumüssen <i>SAUTÉED BUTTERNUT PUMPKIN STEAK</i> <i>served on a bed of potato and figs,</i> <i>garnished with candied walnuts</i> |  | 23.00 |
| | KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti <i>«ZURICH STYLE» VEAL STRIPS</i> <i>in a white wine cream sauce with mushrooms,</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 |

| | | |
|--|------------------------|--------------|
| <p>REHRÜCKEN «LUEGETEN» (ab 2 Personen) auf sautierten Eierschwämmli, dazu Spätzli, Rosenkohl mit Semmelbröseln, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne <i>SADDLE OF VENISON „LUEGETEN“ (from 2 people) served with sautéed chanterelles, spaetzli, red cabbage with chestnuts, Brussels sprouts and lingonberry filled pear</i></p> | <p>Pro Person</p> | <p>59.00</p> |
| <p>HIRSCHPFEFFER serviert mit Serviettenknödel, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne <i>JUGGED DEER with napkin dumplings, red cabbage with chestnuts and lingonberry filled pear</i></p> | | <p>39.50</p> |
| <p>REHGESCHNETZELTES an Champignon-Wildrahmsauce, mit knuspriger Butterrösti <i>VENISON STRIPS with a creamy mushroom-game sauce, accompanied by crispy roesti</i></p> | | <p>36.50</p> |
| <p>REHSCHNITZEL MIRZA an Preiselbeersauce, serviert mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne <i>ESCALOP OF VENISON "MIRZA" with lingonberry sauce, served with spaetzli, red cabbage with chestnuts and lingonberry filled pear</i></p> | | <p>42.00</p> |
| <p>GEBRATENES HASEN-ENTRECÔTE rosa gebraten, an reduziertem Felchlin-Schokoladenjus dazu Schupfnudeln und Rosenkohl mit Semmelbröseln <i>RABBIT ENTRECÔTE medium fried with reduced Felchlin chocolate jus, accompanied by "schupfnudeln" and Brussel sprouts with bread crumbs</i></p> | | <p>37.50</p> |

BARBECUE

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|------|-------|
| | RINDS ENTRECÔTE <i>Beef sirloin steak</i> |  | 250g | 49.00 |
| | HOHRÜCKENSTEAK <i>Prime rib steak</i> |  | 250g | 39.00 |
| | KALBSSTEAK <i>Veal steak</i> |  | 220g | 51.00 |
| WILD GAME | HIRSCHRACKS <i>Deer racks</i> | | 200g | 42.00 |
| WILD GEFLÜGEL GAME POULTRY | FASANENBRUST SUPRÊME <i>Pheasant breast suprême</i> | | 220g | 31.00 |
| SAUCEN SAUCES | Haselnussbutter, Sauce Béarnaise, Preiselbeer-Rahmsauce, Wildjus, Einsiedler Kräuter-Crème fraîche <i>Hazelnut butter, sauce béarnaise, lingonberry cream sauce, game jus, Einsiedler herb crème fraîche</i> | | | 2.00 |
| BEILAGEN SIDE DISH | Twister Frites, Petersilienkartoffeln, Pilawreis, Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Spätzli, Schupfnudeln <i>Twister frites, parsley potatoes, pilaf rice, potato parsnip mash, spaetzli, schupfnudeln</i> | | | 6.50 |
| | Saisonales Gemüse, Blattspinat, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl mit Semmelbröseln <i>Seasonal vegetables, leaf spinach, creamy savoy cabbage, red cabbage with chestnuts, Brussel sprouts with bread crumbs</i> | | | 6.50 |
| | Butterrösti, Serviettenknödel, Eierschwämmli <i>Potato roesti, napkin dumplings, chanterelles</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, Trute |
| Deutschland | Reh, Hirsch |
| Uruguay | Hase |
| Grossbritannien | Fasan |

FISCHDEKLARATION

| | |
|---------------------|---------------------|
| Schweiz (Zürichsee) | Felchen |
| Schweiz (Zürichsee) | Fischgeschnetzeltes |