






---

<b>APERRO</b>	PROSECCO VÉRV extra dry (Glera)	dl	11.50
	Andreola, Treviso DOC	75 cl	78.00
	CHAMPAGNE DEUTZ Brut classic (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)	dl 75 cl	14.50 96.00
	LUEGETEN CÜPLI Prosecco mit Hibiskusblüte	dl	13.50

---



---

<b>APERRO-BEGLEITER</b> <b>APERRO NIBBLES</b>	OLIVEN & KÄSE		6.50
	Marinierte Oliven und Möckli vom Einsiedler Bsetzistein (Hartkäse von der Milchmanufaktur Einsiedeln aus roher Kuh-Heumilch)		
	<i>OLIVES &amp; CHEESE</i> <i>marinated olives and Einsiedler cobble stone cheese</i> <i>(hard cheese from the cheese factory Einsiedeln,</i> <i>made with raw cows hay milk)</i>		
	SÜSS-SAUER EINGELEGTE EIERSCHWÄMMLI (100g) <i>SWEET AND SOUR MARINATED CHANTERELLES (100g)</i>		6.50
CHNOBLIBROT		11.50	
gebacken mit Eierschwämmiragout und Kräutern <i>GARLIC BREAD</i> <i>baked with chanterelles ragout and herbs</i>			
SCHWYZER PLÄTTLI		21.50	
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</i> <i>hay milk cheese, served with capers, tomatoes and</i> <i>homemade pickles</i>			

---

---

**FÜR DEN KLEINEN  
HUNGER  
SMALL DISHES**

SCHWYZER FLAMMKUCHEN  
mit Einsiedler Crème fraîche, Jungzwiebeln,  
Innerschwyzer Speckheü und  
eingelegten Eierschwämmli  
*TARTE FLAMBÉE SCHWYZ*  
with Einsiedler crème fraîche, spring onions, bacon strips  
and marinated chanterelles



21.00

GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER  
garniert mit gekochtem Ei, Käse und Croûtons  
*MIXED SALAD*  
garnished with boiled egg, cheese and  
bread croutons



16.50

SIEDFLEISCHSALAT vom Muotathaler Rind  
klassisch mit Essig, Öl, Kräutern, Zwiebeln und  
Essiggurken, serviert auf Blattsalat  
*BOILED BEEF SALAD from Muota valley beef,*  
with vinegar, oil, herbs, onions and pickles,  
served on leaf salad



18.00

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  
*BEEFSTEAK TARTAR*  
garnished with pickles, red onions and capers, spiced  
mild, medium or hot with homemade chili paste,  
served with brioche toast and butter



21.00

32.00

WILDBRATWURST  
an Rotweinsauce,  
serviert mit knuspriger Butterrösti  
*GAME BRATWURST*  
with red wine sauce, accompanied by potato roesti



22.00

---



Traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte  
*Traditional and modern cuisine from Schwyz*

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

Fleisch und Fisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.