





| | | | |
|----------------|---|-------|-------|
| APERERO | 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 | 14.50 |
| | | 75 cl | 96.00 |
| | LUEGETEN CÜPLI | dl | 13.50 |
| | Prosecco mit Hibiskusblüte | | |

| | | | |
|--|--|---|-------|
| APERERO-BEGLEITER APERERO NIBBLES | MARINIERTE OLIVEN (50g) |  | 3.00 |
| | MARINATED OLIVES (50g) | | |
| | MÖCKLI VOM EINSIEDLER BSETZISTEIN (50g) |  | 3.50 |
| | Hartkäse von der Milchmanufaktur Einsiedeln aus roher Kuh-Heumilch <i>EINSIEDLER COBBLE STONE CHEESE (50g) in pieces hard cheese from the cheese factory Einsiedeln, made with raw cows hay milk</i> | | |
| | TOMATEN- MOZZARELLA CHNOBLIBROT |  | 9.50 |
| | gebacken mit Basilikum <i>TOMATO - MOZZARELLA GARLIC BREAD baked with basil</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 Meat specialties from the Muota valley and Einsiedler hay milk cheese, served with capers, tomatoes and homemade pickles</i> | | |



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.

**FÜR DEN KLEINEN
HUNGER
SMALL DISHES**

| | | |
|---|---|-----------------------|
| SCHWYZER FLAMMKUCHEN mit Einsiedler Crème fraîche, Jungzwiebeln und Innerschwyzzer Speckheu <i>TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraîche, spring onions and bacon strips</i> |  | 18.00 |
| GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER garniert mit gekochtem Ei, Käse und Croûtons <i>MIXED SALAD</i> <i>garnished with boiled egg, cheese and bread croutons</i> |  | 16.50 |
| SIEDFLEISCHSALAT vom Muotathaler Rind klassisch mit Essig, Öl, Kräutern, Zwiebeln und Essiggurken, serviert auf Blattsalaten <i>BOILED BEEF SALAD from Muota valley beef,</i> <i>with vinegar, oil, herbs, onions and pickles,</i> <i>served on leaf salads</i> |  | 18.00 |
| RINDSTATAR garniert Essiggurken, roten Zwiebeln und Kapern, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharfgewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter <i>MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR</i> <i>garnished with bacon strips, 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 |
| INNERSCHWYZER RINDSFLEISCHBURGER im Dinkel-Bun, mit knusprigem Speck, Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln und Blattsalat, dazu Waffelkartoffeln <i>SCHWYZER BEEF BURGER</i> <i>served in a spelt bun with crispy bacon, pickles, tomatoes, onions and leaf salad,</i> <i>accompanied by crisscross fries</i> |  | 24.00 |
| SCHWEIZER EGLIFILET IM BACKTEIG mit Tatarsauce zusätzlicher Beilagensalat mit Dressing zur Wahl <i>BATTERED SWISS PERCH</i> <i>with sauce tatar</i> <i>additional side salad</i> | | 34.00 6.50 6.50 |
