

Speisekarte

Suppen

- **Gulaschsuppe / Goulashsoup** CHF 14.50
Hausgemacht
- **Schwyzer Gerstensuppe / Swiss barleysoup** CHF 11.50
vegan Hausgemacht

Gesunde Salate

- **Grüner Salat / green salad** CHF 9.00
with house-made saladsauce
Mit hausgemachter Salatsauce
- **Gemischter Salat / mixed salad** CHF 12.50
with house-made saladsauce
Mit hausgemachter Salatsauce

Für Zwischendurch

- **Schwyzer Alpenbrettli** CHF 20.50
1 Stück Alpkäse Rigi oder Gersau mit Speck, Schwyz
1 piece of native cheese (Rigi or Gersau) & bacon (Schwyz)
- **Ein Stück Alpkäse** CHF 13.00
Alpkäse Rigi oder Gersau
1 piece of native cheese (Rigi or Gersau)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.
About ingredients that can cause allergic reactions will our team inform you on request.

Ihre Gastgeber / Your host Rita & Peter Meier

Punkte:



Schwyzer Gerichte mit einheimischen Produkten



Fleischlose Gerichte



Glutenfreie Gerichte

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Ächt Schwyz Würste

- Rigi Jubiläumsbratwurst** mit Zwiebelsauce CHF 21.50
(Schwein/pork, Kalb/veal, Rigibier, Rigi Alpenkräuter/herbs, CH)
● mit Pommes und 1 Gemüse / with french fries & vegetables
● Fitness / with salad
- Kalbsbratwurst** mit Zwiebelsauce CHF 20.50
● mit Pommes und 1 Gemüse / with french fries & vegetables
● Fitness / with salad
- **Wienerli** 1 Paar
● mit Brot / with bread CHF 9.00
● mit Pommes / with french fries CHF 15.00
- **Portion Pommes-Frites** / portion french fries CHF 10.50

Klassiker kalt

- **Wurstsalat** und grüner Salat (Cervelatsalat) CHF 15.00
Mit hausgemachter Salatsauce
Sausagesalat with green salad with house-made saladsauce
- **Wurst- Käsesalat** und grüner Salat CHF 18.00
Mit hausgemachter Salatsauce
Sausagesalat with cheese, green salad with house-made saladsauce

Wir verarbeiten einheimische und regionale Produkte.
We use native and regional Products.

Ihre Gastgeber / Your host Rita & Peter Meier

Punkte:



Schwyz Gerichte mit einheimischen Produkten



Fleischlose Gerichte



Glutenfreie Gerichte

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Hausspezialitäten

- ● **Äplermaccronen** vegetarisch / vegetarian CHF 20.50
mit leicht säuerlichem Apfelmus
„Maccaroni“ Teigwaren, Salzkartoffeln,
würzige Käsemischung, gedünstete Zwiebeln
macaroni with potatos, cheese & steamed onions
- ● ● **Ofenraclette** CHF 19.00
Mit Kartoffeln und überbackenem Raclettekäse
Potatos with overbacked raclette cheese
- ● **Gersauer Käsekuchen (Vollkorn) mit Salat** CHF 19.00
Spezielle Käsewähe auf Vollkornbrot
knusprig gebacken
1 piece of hot cheese on a whole grain dough with salad
- **Gemüsestrudel mit Salat** vegan CHF 19.00
Veganer Gemüsestrudel mit kleinem Salat (vegane Salatsauce)
vegan vegetable strudel with a small salad (vegan saladsauce)

Wir verarbeiten einheimische und regionale Produkte.
We use native and regional Products.

Fleischdeklaration:

Schwein/pork: aus der Region/ Schweiz
Kalb/veal: aus der Region/ Schweiz
Rind/beef: Schweiz / PY
Poulet/chicken: aus der Region/ Schweiz
Truten/Turkey: Schweiz/Brasilien



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.
About ingredients that can cause allergic reactions will our team inform you on
request.

Ihre Gastgeber / Your host Rita & Peter Meier

Punkte:



Schwyz Gerichte mit einheimischen Produkten



Fleischlose Gerichte



Glutenfreie Gerichte

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Kinder Speisekarte For Children

Chip – Teller Fr. 9.90

(Chäsmaccaroni mit Apfelmus)



● **Kinder Pommes- frites Fr. 7.50**



● **Caruso Teller Fr. 9.00**

(Wienerli mit Pommes)



Für Kinder bis 12 Jahre / For children until 12 years old

Punkte:

 **Schwyzer Gerichte mit einheimischen Produkten**

 **Fleischlose Gerichte**

 **Glutenfreie Gerichte**

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Durstlöscher

5dl Pet

Knutwiler: Mineralwasser, Schnitzwasser, Redline, Manderinli,
Rivella blau, usw. Fr. 6.20

Offenauschanke Grapos

Sodawasser mit Gas oder Still, Ice Tea Lemon, Zitrone, Orange,
Cola, Cola Sugar Zero, Rivella rot, Holunderschorle, Apfelschorle
2 dl Fr. 4.00 3 dl Fr. 4.80 5 dl Fr. 5.80 1.5 l Fr. 10.95

Scheidegg Trinkwasser

	<u>5 dl</u>	<u>Krug</u>
Hahnenwasser	Fr. 3.50	Fr. 6.50
Himbeersirup „Skiwasser“	Fr. 4.00	Fr. 7.00

Kindersirup ein Glas gratis (jedes weitere Fr. 1.50)

Bier & Most alkoholfrei

		<u>5 dl</u>
Eichhof Bier alkoholfrei	CH	Fr. 6.50
Möhl-Saft „Apfelwein trüb“ alkoholfrei	CH	Fr. 6.50
Erdinger Weissbier	D	Fr. 7.20

Bier vom Fass

		<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Eichhof Lager	CH	Fr. 3.80	Fr. 5.00	Fr. 6.50
Panache süss, sauer	CH	Fr. 3.80	Fr. 5.00	Fr. 6.50

Bier in der Flasche

		<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Eichhof Bier	CH		Fr. 6.50
Rigi Träger Bier	CH	Fr. 6.00	
Erdinger Weissbier	D		Fr. 7.20
Spezial Bierli	CH	Fr. 5.50	

Most aus dem Thurgau

		<u>5 dl</u>
Möhl-Saft „Apfelwein klar“	CH	Fr. 6.50

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Wir schenken keine alkoholischen Getränke an Jugendlichen
unter 16 Jahren aus Spirituosen (Schnaps) erst ab 18 Jahren

Punkte:



Schwyz Gerichte mit einheimischen Produkten



Fleischlose Gerichte



Glutenfreie Gerichte

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Warme Getränke

3 dl Teeglas natur, creme & mit Zitrone Fr. 4.80

Diverse Teesorten: Schwarz, Pfefferminz-, Hagenbutten-, Kamille-, Lindenblüten-, Eisenkraut-, Fenchel-, Früchte

Holdrio (Hagebuttentee, Zucker, Zwetschgenwasser) Fr. 6.00

Jägertee / Glühwein Alkoholhaltig Fr. 6.00

Tee Rum mit Zitrone (25 ml brauner Rum) Fr. 8.50

Punsch ohne Alkohol

Apfelpunsch mit getrockneten Äpfel Fr. 5.00

Orangepunsch mit Orangenschnitz Fr. 5.00

Rumpunsch mit Zitronenschnitz Fr. 5.00

Waldbeerenpunsch mit Cranberrys Fr. 5.00

Kaffee & Milch Angebote

Tasse Kaffee cremè & natur Fr. 4.80

Feinen Espresso cremé & natur Fr. 4.80

Milchkaffee & Schale Fr. 4.80

Cappuccino (grosse Tasse) Fr. 5.70

Latta Macciato Fr. 5.70

Kaffee Melange Spezial & Schoggi Melange Fr. 6.20

2 dl Becher heisse Ovomaltine / Caotina Fr. 4.80

Kafi Schnaps Fr. 6.00

(Luz oder Fertig) Kräuter oder Zwetschgen,

Scheidegg Spezialkaffee oder Schoggi Fr. 9.90

Schümli Pfümli

(Kaffee, Pflümli 40%Vol., Zucker, Schlagrahm)

Meier Kafi

(Kaffee, Orangenlikör 45% Vol., Schlagrahm)

Nidlä Willi

(Kaffee, Williams 40%Vol., Zucker, Schlagrahm „Nidlä“)

Amaretto Kafi

(Kaffee oder Schoggi, Amaretto 28% Vol., Schlagrahm)

Baileys Kafi

(Kaffee oder Schoggi Baileys 17% Vol., Schlagrahm)

Punkte:

 **Schwyzter Gerichte mit einheimischen Produkten**

 **Fleischlose Gerichte**

 **Glutenfreie Gerichte**

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Schweizer Weissweine

Schwyz

Weisser Schwyzer 5dl Fr. 22.00
(Riesling x Silvaner, Chardonnay, Pinot Gris)

Waadt

La Côte AOC Morges

1dl Fr. 4.30 2,5dl Fr. 10.80 5dl Fr. 20.00

Wallis

Heida AOC 5dl Fr. 35.50
St. Jodernkellerie, Visperterminen

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zu recht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Diese Rarität, ausschliesslich im Rebberg von Visperterminen angepflanzt, ist der Stolz der Winzer.

Schweizer Flaschenweisswein

Johannisberg AOC 2015 7.5dl Fr. 47.50
Produzent: Yvo Mathier

Italienischer Prosecco

Goccia D'Oro extra Dry

3,75dl Fr. 24.00 7,5 dl Fr. 41.50

Trockener Prosecco mit feiner, beständiger Perlage.

Verschiedene Apero

Aperol Spritz	11 % Vol.	40ml	Fr. 8.50
Cynar	16 % Vol.	40ml	Fr. 6.50
Campari	23 % Vol.	40ml	Fr. 6.50
weisser Martini	15 % Vol.	40ml	Fr. 6.50

Punkte:

 **Schwyz Gerichte mit einheimischen Produkten**

 **Fleischlose Gerichte**

 **Glutenfreie Gerichte**

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Schweizer Rotweine

Schwyz

Roter Schwyzer 5dl Fr. 23.50
(Pinot noir, Cabernet Garanoir)

Tessin

Merlot Il Picchio Rosso 5dl Fr. 23.50
Merlot del Ticino Mataschi Fratelli

Spanien

Rioja DOCa 5dl Fr. 24.50
Tempranillo Gran Dominio

Spanischer Flaschenrotwein

Castillo Perelada Reserva 7,5dl Fr. 47.50
Ampurdàn DO

Magnum Castillo 5 Finka 1,5 l Fr. 99.50

Produzent: Castillio Perelada

Herkunft: Ampurdàn

Rebsorte: Cabernet Sauvigon, Merlot, Garnacha und Syrah

Kräftiger traditionelle Maischegärung mit anschliessendem 12-monatigen Ausbau Barriques.
Anschliessend mindestens 24 Monate Flaschenlagerung

Italienischer Flaschenrotweine

Offener Rotwein Flaschenqualität

Primitivo Calmelo 1dl Fr. 5.20
Leggermente dolce 2,5dl Fr. 13.00
5dl Fr. 26.00
7,5dl Fr. 33.00

Punkte:

 **Schwyz Gerichte mit einheimischen Produkten**

 **Fleischlose Gerichte**

 **Glutenfreie Gerichte**

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Ripasso

7,5dl Fr. 44.50

Capitel della Crosara
Valpolicella classico DOC

Produzent: Giacomo Montresor

Herkunft: Capitel della Crosara, Valpolicella

Rebsorte: Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Als Besonderheit wird im April des folgenden Jahres der Wein für kurze Zeit mit den Traubenhäuten eines gerade vergorene Amarone zusammengelegt (Ripasso). Lagerung in grossen Holzfässern.

Rosso Toscana

7,5 dl Fr.35.50

Tenuta Caparazo

Produzent: Tenuta Caparzo

Herkunft: Toskana

Rebsorte: Sangiovese ,Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

ein fruchtiger , erfrischender der an Beeren erinnert. Im Gaumen trocken und jugendlich ist. Ein sehr bekömmlicher italienischer Rotwein. Anschliessend mindestens 24 Monate Flaschenlagerung

Verschiedene Verdauungs-Schnäpse (ab 18 Jahre)

25ml	Fassbind Honigchrüter 30% Vol.	Fr. 5.00
25ml	Z'graggen Williams 40% Vol	Fr. 5.00
25ml	Z'graggen Schnäpse	Fr. 4.50
25ml	Appenzeller 29% Vol./ Jägermeister	
	Chrütlichswur 30% Vol.	Fr. 5.00
25ml	Grappa 41% Vol.	Fr. 5.00

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Wir schenken keine alkoholischen Getränke an Jugendlichen unter 16 Jahren aus Spirituosen (Schnaps) erst ab 18 Jahren

Punkte:

 **Schwyzter Gerichte mit einheimischen Produkten**

 **Fleischlose Gerichte**

 **Glutenfreie Gerichte**

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

