

Schwyzer Stübli

«ächt SCHWYZ»-Spezialitäten

Fondue Chinoise

Für Anlässe von 10 bis 40 Personen





Apérogetränke

Schaumweine

Prosecco Ca'Vittorio	7.5 dl	54.00
Mumm Cordon Rouge	7.5 dl	85.00

Weisswein

Leutschner Sauvignon blanc AOC	7.5 dl	49.00
Gebrüder Kumin, Schwyz		

Rotwein

Continuo Leutschen	7.5 dl	56.00
Kloster Einsiedeln, Schwyz		

Glühwein	lt	45.00
----------	----	-------

Apérospeisen

Kalt

Rindstatar	4.40
Heu vom Schwyzer Trockenfleisch auf Helvetiabrot	4.20
Fischsalat von der Brüggliforelle	4.50

Warm

Chäschüechli	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Weissweinschaumsüpli	4.50
Schwyzter Alpkäseschnitte mit Ruchbrot	3.50
Fozzelschnitte mit Zimtzucker	3.20

Suppen

Leutschner Weissweinschaumsuppe

und Helvetiabrot mit Wetterschmöckerli 12.00

Schwyzer Brotsuppe mit Käse

Brot, Gemüsebouillon und Schwyzer Käse 11.00

Arther Fenchel-«Chräbsli»-Suppe

Gemüse, Fenchel, Weisswein, Noilly Prat, «Chräbsli» 13.50

Zu den Suppen servieren wir eine Tranche Schwyzer Nussbrot.

Vorspeisen

Schwyzer Plättli

Muotathaler Urwaldschinken, Wetterschmöckerli, Hüttenspeck, Salsiz,
Bergkäse und Tuggener Dinkelbrot 19.00

Fleischherkunft: Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Hauptgänge

Märchler Hafechabis

Schwein, Kabis, Zwiebel, Gemüsebouillon
und Schwyzer Dampfkartoffeln 27.00

Lachner Schnitzeli

Kalb, Zwiebel, Bratensauce, Schabziger, Knoblauch 43.00

Cordon bleu Schwyzer Art

Schwein, rassiger Käse, Muotathaler Urwaldschinken
Schwyzer Röstkartoffeln und Saisongemüse 29.00

Suure Mockä

Schwyzer Rind und Rotwein, langsam und lange geschmort
Schwyzer «Gummelistungis» (Kartoffelstock) 32.00
und glasiertes Saisongemüse

Brüggli Forelle mit Schnittlauchrahmsauce

Fangfrische Forellenfilets «vom Sattel»
Schwyzer Salzkartoffel und Saisongemüse 29.00

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb-, Rind- und Pouletfleisch

Preis pro Person 59.00

(buchbar ab 10 Personen)

Desserts

Mousse von der «Schwyzer» Grand Cru Schokolade

mit Himbeersauce, Schlagrahm und «Schwyzer» Batzen 12.00

Warmer Schwyzer «Läbchueche» mit Vanilleeis

und Schlagrahm 11.00

Chriesiprägel mit Vanilleeis

Kirschen, Butter, Zucker, Mehl 10.00

Zum Kaffee

Schwyzer Batze «Guetzli»

Mandeln, Haferflocken, Nelke, Konfitüre 2.50

Rosoli Truffes

Schwyzer Grand Cru Schokolade und Rosoli 4.00
(Schwyzer Likör aus Kernobstbranntwein)

«Ächt Schwyzer Tischete»

*Alle Gerichte werden auf Platten oder in Schüsseln angerichtet
und auf den Tisch gestellt – jeder bedient sich nach Belieben.*

Vorspeise

Muotathaler Urwaldschinken
Wetterschmöckerli
Hüttenspeck
Rindstrockenfleisch
Salsiz
Schwyzer Bergkäse
Tuggener Dinkelbrot

Fleisch (CH): Heinzer, Muotathal
Käse: Weber, Altendorf
Brot: Wüst, Tuggen

Hauptgang

Fischknusperli von der Brüggliforelle
Tartarsauce
Mini-Urwald Cordon bleu
Märchler Hafechabis
Schwyzer Bratkartoffeln

Fisch: Sattel
Fleisch (CH): Heinzer, Muotathal
Gemüse: Bamert, Tuggen

Dessert

Grand Cru Schokoladenmousse
Weisses Schokoladenmousse
Pralinenschnitte
Schokoladen-Chriesiprägel
Halbgefrorenes
Schwyzer Batzen
Lebkuchenstücke
Truffes mit Rosoli
Schwyzer Alp- und Bergkäse
Plaza Früchtebrot

Schokolade: Felchlin, Schwyz
Käse: Weber, Altendorf

Preis pro Person

87.00

(Buchbar ab 18 Personen)

Weissweine

Leutschner Sauvignon blanc AOC	7.5 dl	49.00
---------------------------------------	--------	-------

Gebrüder Kumin, Schwyz

Chardonnay Wangner AOC	7.5 dl	53.00
-------------------------------	--------	-------

Gebrüder Kumin, Schwyz

Rotweine

Leutschner Clevner Spätlese AOC	7.5 dl	52.00
--	--------	-------

Gebrüder Kumin, Schwyz

Trio Classico	7.5 dl	56.00
----------------------	--------	-------

Gebrüder Kumin, Schwyz

Continuo Leutschen	7.5 dl	56.00
---------------------------	--------	-------

Kloster Einsiedeln, Schwyz

Bier

Einsiedler Maisgold	33cl	6.00
----------------------------	------	------

Likör, Schnaps und Kaffee

Dettling Kirsch Likör	2cl	11.00
------------------------------	-----	-------

Dettling Schoggi Likör	2cl	8.00
-------------------------------	-----	------

Fassbind, Schwyzer Honigchrüter	2cl	6.00
--	-----	------

Etzel Kirsch	2cl	7.00
---------------------	-----	------

Kaffi Fertig / Kaffi Luz		7.50
---------------------------------	--	------

25. Januar 2016