

Trinke und Ässe



GUMMELSTUBE



Alle Preise in CHF
Inkl. 7.7 % MwSt.

e feini Vorspiis

Chalts Plättli | 14.00

Mit Landjäger | Rindsheu | Altendorfer
Bergkäse am Stück

Farbige Blattsalat | 14.00

Mit Apfeldressing | pochierte Birnenspalten
karamellierte Baumnüsse | Altendorfer
Bergkäse

Leutschner Wiiswii-Schuumsuppe | 12.00

Mit Urwaldschinken-Crostini



Fleisch, Fisch, Molkerei- und
Eierprodukte beziehen wir
ausschliesslich aus der Schweiz.

Bei Fragen zu allergenen Zutaten
geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne
Auskunft.

eusä Superstar: Gummelstunggi

De Klassiker Mit brauner Alpenbutter und Rahm

De Deftig Mit Altendorfer Bergkäse

De Fleischig Mit Muotathaler Bauernspeck

De Grünen Mit frischen Kräutern

De Rot Mit Randen

De Gäl Mit Safran

De Blau Mit blauen St. Galler Kartoffeln

Eifach, unkompliziert, fein und wie Dehei.

**Pro Gricht chasch du dir jeweils zwei
Gummelstunggis nach dinere Wahl
ussueche. E zuesätzlichi Portion
gits für 6 Franke.**

Alle Preise in CHF
Inkl. 7.7 % MwSt.

chli Fleisch als Bilag

Suure Mockä | 37.00

In Rotwein geschmorter Rindshuftdeckel

Rindsragout Bourignon | 34.00

Mit Specklardons | Zwiebeln | Croutons

Chnusprigi Pouletschenkel | 32.00

Aus dem Ofen

Chalbshacktätschli | 29.00

Mit Rahmsauce

Swiss Prim Flat Iron Steak, 200g | 44.00

Grilliert und mit Einsiedler Kräuterbutter

Eusi
Empfehlig

öpis Chlises dezue

Rahmsuurchrut | 6.00

Glasierti Rüepli | 6.00

Alle Preise in CHF
Inkl. 7.7 % MwSt.

Vegi Variation

Blätterteigpastetli | 25.00

Mit Kartoffel-Gemüse-Safran-Ragout

Gummelstunggi-Variation nach Wahl | 19.00

In 4 verschiedene Sorten | Vegi-Rahmsauce | Gemüse

CHINDER-MENÜ

Für eusi chline Gäscht choschtet
jede Hauptgang nur 15 Franke -
inklusive 1 Chugle Glace oder es
Schoggimousse.



frische Fisch

Sattel-Forällechnusperli | 32.00

Mit Tatarsauce und Zitrone

Zürisee Eglifilet | 36.00

Mit brauner Alpenbutter

en feine Dessert

mild & rezent

**Regionali Chäs mit
huusgemachtem Früchtebrot
11.00**

**Schwyzer Bruchschoggi
pro 100g: 5.00**

**Muotathaler Rahmkirschtorte
oder huusgmachti Crèmeschnitte
8.00**

**Schwyzer Läbchuche mit Rahm
7.00**

**Schwyzer Schoggimousse
mit Kirschkompott und Schwyzer Batze
11.00**

Wenn Sie von jedem
Dessert öpis probiere
wänd, stelle mir Ihne gern
e feini Uswahl zäme.

pro Portion: 14.00



GUMMELSTUBE

TAVOLATA

ab 4 Persone, 65.00 pro Person

Chalts Plättli mit Landjäger | Rindsheu | Altendorfer Bergkäse am Stück |
Urdinkelbrot mit Butter

Farbige Blattsalat mit Apfeldressing | pochierte Birnenspalten |
karamellierte Baumnüsse | Altendorfer Bergkäse



Leutschner Wiiswii-Schuumsuppe mit Urwaldschinken-Crostini



4 verschiedenigi Gummelstunggis

Suure Mockä in Rotwein geschmorter Rindshuftdeckel

Chalbshacktättschli mit Rahmsauce

Rahmsuurchrut



Dessert vom Leiterwagen nach Wahl