

Vorspeisen / Starters / Entrées

Kaltgeräuchte Lachsforelle mit Forellenkaviar

Kleiner Salat & Meerrettich

Smoked Brüggli trout fillet with trout caviar small salad & horseradish

CHF 24.50



Bunte Salatbowle

Kräuter-Vinaigrette, Radiesli und Croûtons

Colorful salad bowl

Herb vinaigrette, radish and croutons

CHF 14.00

Tatar vom heimischen Rind oder Forelle, Toastbrot

Hausgemachtes Süss-saures Gemüse

Tartar from local beef or trout, toastbread

Home-made sweet and sour vegetables

70g - CHF 25.50 / 140g CHF 38.00



Kürbis-Vanillesuppe

geröstete Kürbiskerne & Knusperbrot

Pumpkin soup

garnished with pumpkin seeds with crispy bread

CHF 14.50

Fisch/Fish



Fisch & Gumel

Seelachs im Einsiedler Bierteig mit Dipp und Innerschwyz Frites

Fish & Fries Pollock Dip and Frits

CHF 26.50

Fisch/Fish

Knusprige **Zanderfilet gebacken** mit Kräuter-Dip
cremiger Blattspinat und Innerschwyzzer Frites
*Fried perch fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries*
8 Stk. - CHF 37.50

Luzerner Felchen gebraten
gebraten mit Kapernbutter, Kräutersalzkartoffeln & buntes Gemüse
*Duo from the lake (perch & zander)
fried with caper butter, herbs boiled potatoes & colorful vegetables*
CHF 39.50

Fleisch/Meat

Kalbsgeschnetzeltes «Schwyzer Art»
buntes Gemüse und Rösti Krokette
*Sliced veal «Schwyz style»
colorful vegetables and rösti croquettes*
CHF 41.00



Hirschentrecôte mit Wacholder-Gin Sauce Spätzli, Birne mit Preiselbeer
Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni
*Deer Steak wit Gin Sauce, Spaetzle, pear with cranberry
red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts*
CHF 49.50

Hirschpfeffer nach Schwyzer Art Spätzli, Birne mit Preiselbeer
Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni
*Deer pepper Schwyz style Spaetzle, pear with cranberry
red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts*
CHF 39.50 / kl. CHF 32.50



Rehrücken Insel Schwanau mit Preiselbeersauce
Spätzli, Birne mit Preiselbeer
Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni
*Saddle of Roe or fillet of venison Schwanau Island with cranberry sauce spaetzle,
pear with cranberry red cabbage, Brussels sprouts & glazed chestnuts*
220 g CHF 59.00 / 150 g CHF 50.00