



Herzlich Willkommen

auf der Insel Schwanau
Es ist schön, Sie bei uns zu haben!

Saisonal, frisch, naturnah sind unsere Grundsätze. Traditionelle Gerichte, aber auch moderne Interpretationen der Schwyzer Küche stehen bei uns im Vordergrund. Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region. Brüggliforellen vom Sattel, Fleisch aus dem Muotathal, Reis von der Reismühle Brunnen oder Mytheneier aus Schwyz. Um nur Einige aufzuzählen. Unsere Service-Mitarbeitenden empfehlen Ihnen gerne etwas Gutes, das unsere Küchencrew mit viel Sorgfalt für Sie zubereitet. Man ist, was man isst. In diesem Sinne möchten auch wir Sie zusammen mit «ächt SCHWYZ»-Gastro Sie einladen, die Region Schwyz über den Magen kennenzulernen.

Ihr Gastgeber mit Team

Sandro Arpagaus



«ächt SCHWYZ»-Gastro Kulinarische Entdeckungsreise

Über 40 Restaurants – verteilt im ganzen Kanton Schwyz – bieten auf ihren Menükarten schwyzerische Gerichte an. Die einen kochen traditionell, die anderen lassen sich von alt- hergebrachten Rezepten inspirieren und kreieren neue Gaumenfreuden. Sie alle arbeiten mit lokalen Metzgern, Jägern, Fischern oder Bauern zusammen.

So ist das Ergebnis im Teller **«ächt SCHWYZ»**

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1%.
Tous les prix incluent 8.1% de TVA. All prices include 8,1% VAT.

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 Schwanau

Hausdressing, Radieschen und Croûtons

Colorful salad bowl

homedressing, radish and croutons

CHF 14.00



Tatar vom heimischen Rind Toastbrot

Hausgemachtes Süss-saures Gemüse

Tartar from local beef,, toastbread

Home-made sweet and sour vegetabls

70g - CHF 25.50 / 140g CHF 38.00

Karotten-Ingwersuppe

mit Knusperbrot

Carrot ginger soup

with crispy bread

CHF 14.50

Pasta/Pizokel



Frische Schwyzer Pizokel

Frühlingszwiebeln, Kräutersettlingen, Parmesan

und getrockneten Cherrytomaten

Fresh pizokels

with leek, spring onions, herb seedlings, parmesan

and dried cherry tomatoes

Poulet CHF 32.50 / Vegi CHF 26.50 / Fisch-Zander CHF 34.50

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1%.

Tous les prix incluent 8.1% de TVA. All prices include 8,1% VAT.

Fisch/Fish



Fisch & Gumel

Seelachs im Bierteig mit Dipp und Petersilienkartoffeln
Fish & Fries Pollock Dip and parsley potatoes
CHF 24.50

Knusprige **Eglifilet oder Zanderfilet gebacken** mit Kräuter-Dip
cremiger Blattspinat und Petersilienkartoffeln
*Fried perch fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and parsley potatoes*
8 Stk. - CHF 39.50 / 8 Stk. - CHF 37.50

Sautierte Zanderfilet mit Zitronen-Kapernbutter
cremiger Blattspinat und Reis
*Sauteed whitefish fillets with lemon-caper butter
creamy leaf spinach and rice*
CHF 39.50

Alpen-Egli gebraten
auf Bohnen-Kartoffel-Cassoulet
Alpine perch fried on bean and potato cassoulet
CHF 42.00

Vegan



Plantes Geschnetzeltes
Thai Curry, Kokosmilch, asiatische Gemüse und Trockenreis
Planted sliced meat
Thai curry, coconut milk, Asian vegetables and rice
CHF 32.50

Fleisch/Meat

Kalbsgeschnetzeltes «Schwyzer Art»
buntes Gemüse und Rösti Galetten
Sliced veal «Schwyz style»
colorful vegetables and hash browns cakes
CHF 41.00



Grillierte Pouletbrust mit Bratkartoffeln
und saisonales Gemüse
Grilled chicken breast with fried potatoes
and seasonal vegetables
CHF 28.50 / Fitness CHF 26.50

Entrecôte aus dem Muotathal
Schwanau Kräutergarten Buttersauce
glasiertes buntes Gemüse vom Markt und Innerschwyz Fries
Roasted pink beef filet steak with creamy whiskey sauce
served with glazed colorful vegetables from the market and fries
200 g CHF 49.00 / 300 g CHF 56.00



Original-Wienerschnitzel (Kalb)
frische Preiselbeeren, buntes Gemüse & Innerschwyz Fries
Original-Wienerschnitzel (veal)
fresh cranberries, colorful vegetables & Innerschwyz Fries
180 g CHF 42.50

Fleischempfehlungen von der Küche / Meat recommendations from the kitchen

Bitte Fragen Sie den Service für kleine Portionen / Please ask for small portion service

Nachmittagskarte von 14.00 – 17.00 Uhr
Afternoon menu from 2 p.m. to 5 p.m.

Schwyzer Fleischplättli

Suess-saures Gemüse und Zwiebeln

Schwyz meat platter

Sweet and sour vegetables and onions

CHF 26.00



Schwyzer Fleisch- und Alpkäseplättli

mit Feigensenf und Suess-saures Gemüse

Schwyz meat and alpine cheese platter

with fig mustard and sweet and sour vegetables

CHF 29.50



Bunte Salatbowle

mit Kräuter-Vinaigrette, Radieschen und Croûtons

Colorful salad bowl

with herb vinaigrette, radish and croutons

CHF 14.00



Knusprige **Zanderfilet gebacken** mit Kräuter-Dip

Petersilienkartoffeln und Rahmspinat

Fried walleye fish "Knusperli" with herb dip

on creamy spinach leaves and parsley potatoes

6 / 8 Stk. – CHF 29.50 / 37.50

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1%.

Tous les prix incluent 8.1% de TVA. All prices include 8,1% VAT.