



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, Radiesli und Croûtons

Colorful salad bowl

home dressing, 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 vegetables

70g - CHF 25.50 / 140g CHF 38.00

Einsiedler Safransuppe

mit Knusperbrot

Saffron Soup

with Crispy Bread

CHF 14.50

Pasta



Schwanau Penne

Speck, Tomatenrahmsauce, Wodka, Parmesan

und getrockneten Cherrytomaten

Bacon, tomato cream sauce, vodka, Parmesan cheese

and dried cherry tomatoes

CHF 32.50 / Vegi CHF 26.50

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

**Duo vom See (Zander und Egli) gebraten
mit Tomatenbutter**
cremiger Blattspinat und Trockenreis
*Sauteed whitefish fillets with lemon-caper butter
creamy leaf spinach and rice*
CHF 39.50

Alpen-Egli gebraten
mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Spinat
*Roasted Alpine Perch with Almond Butter
Boiled Potatoes and Spinach*
CHF 42.00

Vegan



Planted 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 Krokette
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 Cafe de Paris Sauce
glasiertes buntes Gemüse vom Markt und Innerschwyz Fries
Entrecôte from Muotathal
Schwanau herb garden Cafe de Paris sauce
glazed mixed vegetables from the market and Inner Schwyz fries
200 g CHF 49.00 / 300 g CHF 56.00



Schwyz Kalbsteak mit Morchelrahmsauce
Trockenreis und glasiertes buntes Gemüse vom Markt
Veal steak from Schwyz with morel cream sauce
Dry rice and colorful market vegetables
180 g CHF 54.00

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.