

Suppen & Salate

- soups & salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	9.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
Rüebli-Ingwer-Suppe mit Sahnehaube	10.50
<i>cream of carrot ginger soup</i>	
Grüner Saisonsalat	10.50
<i>green salad</i>	
Gemischter Salat	12.50
<i>mixed salad</i>	
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.50
<i>lamb's lettuce with bacon and egg</i>	
Gersauer Salat	17.50
<i>bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen</i> <i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	

Unsere Salate werden mit französischer oder italienischer Salatsauce serviert
our salads are served with french or italian dressing and swiss bread
Dazu gibt's Schweizer Brot - Romer's Huusbäckerei, ArtePane

Lokale Köstlichkeiten

- local delicacies -

Schwyzler Rinds Tatar	22.50 / 34.50
<i>nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert</i> <i>swiss prime beefsteak tartare with brandy</i>	
Innerschwyzler „Plättli“	22.50 / 34.50
<i>Trockenfleisch, Chämiwurst, Rohschinken, Speck und Käse</i> <i>local air dried meat and cheese specialities</i>	
Gersauer Käsekuchen	16.50
<i>serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 7.50)</i> <i>traditional Gersauer cheese quiche (with green salad plus 7.50)</i>	
Gersauer Käsekuchen „Spezial“	19.50
<i>mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 7.50)</i> <i>traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions</i> <i>(with green salad plus 7.50)</i>	



Hausspezialität

- house specialty -

Rinds-Entrecôte „Café de Paris“

zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Entrecôte (ca. 220g) vom Mittelstück
Im Pfännchen serviert mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und Saisongemüse
*best quality grilled local rib steak served in a pan with homemade herb butter
sauce accompanied by french fries and vegetables of the season*

49.50

Schweizer Klassiker

- Swiss evergreens -

Panierte Schweinsschnitzel 23.50 / 28.50

serviert mit Pommes Frites und Gemüse

pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables

Schweins Cordon-Bleu 33.50

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse

escalope of pork „Cordon-bleu“ with french fries and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ 43.50

mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti

sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with rösti

Mistkratzerli 38.50

im Ofen gebackenes Guggeli mit Rosmarinbutter und Pommes Frites

oven baked poussin with rosemary butter and french fries

„Rütli“ Kotelett 32.50

paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti

crumbed giant pork chop with tomato spaghetti

Äpler Magronen 26.50

mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus

maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce



Küssnachter Käsefondue 300g 28.00

mit Küssnachter Käse, Apfelwein aus der Region und Rigi-Kirsch

cheese fondue with local cheese, cider and Rigi-Kirsch

Fischgerichte

- fish dishes -

Felchenfilets „Gersauerart“ 36.50

mit einer feinen Weisswein-Kräutersauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

whitefish fillets with a white wine and herb sauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables



Felchenfilets „Müllerinnenart“ 36.50

in Butter gebraten mit Petersilie und gerösteten Mandeln

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

whitefish fillets fried in butter with parsley and roasted almonds

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Egli-Knusperli 36.50

zarte Eglifilets im Backteig mit feiner Tartarsauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

deepfried filets of perch in backing dough with homemade tartare sauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Fish & Chips 29.50

zarte Eglifilets im Backteig mit Pommes Frites und feiner Tartarsauce

deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce

Herkunft Fisch

Felchenfilets: (CH) Vierwaldstättersee, Eglifilets: (PL) produziert in der Schweiz

Herkunft Fleisch

Schwein, Kalb, Rind, Geflügel, alles (CH) Felder Schwyz / Heinzer Muotathal

Letzte Bestellung ist 21.30 Uhr (Sonntag 20.30 Uhr)

last order 9.30 pm (Sunday 8.30 pm)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service

In case of allergies or intolerances, please ask our service

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 8.1% VAT