

## Suppen & Salate

- soups & salads -

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

## Lokale Köstlichkeiten

- local delicacies -

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

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>Panierte Schweinsschnitzel</b>  | 23.50 / 28.50 |
| serviert mit Pommes Frites und Gemüse<br><i>pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables</i>                                   |               |
| <b>Schweins Cordon-Bleu</b>  | 33.50         |
| gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse<br><i>escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables</i> |               |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ *</b>  | 43.50         |
| mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti<br><i>sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with rösti</i>        |               |
| <b>Mistkratzerli *</b>   | 38.50         |
| im Ofen gebackenes Guggeli mit Rosmarinbutter und Pommes Frites<br><i>oven baked poussin with rosemary butter and french fries</i>               |               |
| <b>„Rütli“ Kotelett *</b>  | 32.50         |
| paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti<br><i>crumbed giant pork chop with tomato spaghetti</i>                                   |               |
| <b>Äpler Magronen</b>  | 26.50         |
| mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus<br><i>macaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce</i>                        |               |
| <b>Küssnachter Käsefondue 300g</b>   | 28.00         |
| mit Küssnachter Käse, Apfelwein aus der Region und Rigi-Kirsch<br><i>cheese fondue with local cheese, cider and Rigi-Kirsch</i>                  |               |



# 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)*

\* für Gruppen ab 7 Personen nur auf Vorbestellung

**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*