VORSPEISEN

Einsiedler Ofeturli 19.00
mit buntem Strauss von Blattsalaten an Himbeerdressing

Siedfleisch Sülzli 22.00
mit herbstlichem Zupfsalat und Apfel-Chutney
dazu Meerrettich-Vinaigrette

Hirschtrockenfleisch Carpaccio 24.00
serviert mit Kürbis, eingelegten Pilzen, Pinienkernen
und Brombeere Chutney dazu knuspriges Rosmarin-Baguette

SALATE

Nüsslisalat 16.00
mit Speckwürfeli, Ei und Brotcroûtons

Bunter Herbstsalat 10.00
mit Nüssen und Trauben

Gemischter Salat «Schöne Gärtnerin» 14.00
farbenfroh und reich garniert mit Dressing nach Wahl

SUPPEN

Wirz-Schaumsuppe vom heimischen Garten 15.00
mit Speck, Kresse und Pilzen

Steinpilz-Consommé 16.00
mit Gemüse Julienne und Wachtelei

BELIEBTER KLASSIKER

Beef Tatar 70 g 25.00
gehacktes, rohes Rindfleisch 140 g 37.00
nach Ihrem Gusto gewürzt und mit Cognac verfeinert
mild – pikant – scharf
dazu servieren wir Ihnen getoastetes Hausbrot oder Toast

FISCH

Zander Filet gebraten vom Hiestand - Zürichsee 47.00
mit Eierschwämmli auf Tagliatelle,
an einer Weisswein-Rahmsauce begleitet von Lauch

ÄCHT SCHWYZ PARTNER
Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.
aechtschwyz.ch

GOLDENER HERBST

Helles Kalbsvoressen «Winzer Art» 44.00
an einer Grappa-Rahmsauce
mit Trauben, Pinienkernen und Kräutern
serviert mit hausgemachten Spätzli

Rindshohrücken-Steak mit frischen Steinpilzen 52.00
dazu sämiges Weisswein-Risotto und Blattspinat

ÄCHT SCHWYZ

Lammhaxen im Rotwein geschmort 42.00
dazu cremige Linthmais-Polenta
und Bohnen vom heimischen Garten

ÄCHT SCHWYZ

«Metzger» Kotelette 40.00
Schweinskotelette in der Pfanne gebraten und mit Kräuterbutter
arrosiert, Rösti Kroketten und buntem Gemüse

VOM GRILL

Rindsfilet (200 g) 56.00

Schweinsrückensteak (200 g) 38.00

Kalbsschnitzel (180 g) 46.00

Lammrücken NZL (200g) 44.00

Black Tiger Riesencrevetten VNM (200 g) 40.00

Die Grilladen servieren wir mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl.

Saucen oder Kräuterbutter:
- Kräuterbutter
- Zitronenbutter
- Pilzrahmsauce
- Pfeffersauce

Beilagen:
- Spätzli
- Weissweinrisotto
- Tagliatelle
- Polenta
- Pommes frites
- Rösti Kroketten

DESSERT

Für süsse Verführungen ist die Dessertkarte zuständig.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal. **Fleisch, Brot- und Feinbackwaren Deklaration:** Sofern kein Vermerk vorhanden ist, servieren wir Ihnen ausschliesslich Schweizer Produkte. Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST