

«ächt SCHWYZ»



Vorspeisen

Trachslauer Heusuppe (G) <i>verfeinert mit Thymian und Speckwürfeln</i>	12.50
Nüsslisalat mit cremigem Trachslauer Freilande (V) <i>gehobeltem Einsiedler Bsetzistein und Croutons zusätzlich mit gebratenem Trockenspeck</i>	16.50 +3.00
Hausgemachte Gnagi-Ravioli <i>an leichter Senfsauce und geschmortem Spitzkohl</i>	18.00

Vegetarisch

Cremige Linthmais-Polenta (V) (G) <i>mit pochiertem Ei, gebratenen Pilzen, Spinat & gehobeltem Bsetzistein</i>	29.50
Äpler-Magronen (V) <i>mit Bergkäse aus der Milchmanufaktur Einsiedeln, dazu Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus</i>	22.00

Hauptspeisen

«ächt Schwyz» Cordon bleu vom Kräuterschwein <i>gefüllt mit Trockenspeck, körnigem Senf & Einsiedler Raclettekäse, serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse</i>	36.50
Brüggli-Forellenfilets pochiert in Leutschner Riesling (G) <i>verfeinert mit Rahm und Kirsch, dazu Kräuter-Basmatireis und glasiertes Gemüse</i>	36.00
Siedfleisch vom Einsiedler Hochlandrind (Biohof Brandegg) (G) <i>mit Kräuterbouillon, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse und frischem Meerrettich</i>	29.50
Einsiedler Gnagi Burger <i>gezupftes Gnagi (gepökelte Schweinshaxe) mit Senfcreme, geschmortem Spitzkohl und gepickelten Zwiebeln im Urdinkel Bun serviert mit Cole Slaw und Country Fries</i>	26.00
Hafechabis «Bären by Schefer» (G) (L) <i>schmackhafter Eintopf mit Schweinefleisch & Weisskohl serviert mit Salzkartoffeln</i>	22.50

Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region