

«ächt SCHWYZ»



Vorspeisen

Cremesuppe vom Alpthaler Heu (V) (G) 12.50
verfeinert mit Thymian & Etter Kirsch

Nüsslisalat mit cremigem Trachslauer Freilandeier (G) (L) 16.00
und Chämischinken (Metzgerei Walhalla)

Einsiedler Bergmilchmozzarella (V) (G) 16.50
mit Apfel-Rotkrautsalat, marinierten Pflaumen und gerösteten Nüssen

Vegetarisch

Cremige Linthmais-Polenta (V) (G) 29.00
mit pochiertem Trachslauer Freilandeier, gebratenen Kräutersaitlingen, sautiertem Wirsing & Sbrinz Beurre Blanc

UrDinkel Äpler-Magronen (V) 22.50
mit rezentem Bergkäse aus der Milchmanufaktur Einsiedeln und Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Apfelmus

Hauptspeisen

Ybriger Lammhaxe (Metzgerei Walhalla) (G) 38.00
schonend im Ofen gegart, mit Dattel-Portweinsauce, dazu Linthmais Polenta und Röstgemüse

«ächt Schwyz» Cordon bleu vom Kräuterschwein 36.50
mit Trockenspeck, körnigem Senf & Einsiedler Raclettekäse, serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Siedfleisch vom Innerschwyz Rinds Hohrücken (G) 32.50
mit Meerrettichkruste, serviert mit sautiertem Wirsing, Sbrinz Beurre Blanc und Salzkartoffeln

Tagliatelle al ragù vom heimischen Reh 28.00
geschmortes Schwyz Rehfleisch mit frischen Tagliatelle, Pilzen und gehobeltem Bsetzistein

Hafechabis «Bären by Schefer» (G) 24.50
schmackhafter Eintopf mit Schweinefleisch & Weisskohl serviert mit Salzkartoffeln

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