

«ächt SCHWYZ»



Vorspeisen

- Cremesuppe vom Alpthaler Heu (V) (G)** 12.50
verfeinert mit Thymian und Etter Kirsch
- Einsiedler Bergmozzarella Terrine (G)** 16.00
mit Kräutersalat, Tomaten-Safran Vinaigrette, Balsamico-Perlen und Basilikumgel
- Nüsslisalat mit knusprigem Trockenspeck (L)** 16.50
gehacktem Trachslauer Freilandeil und Vollkorncroutons, an hausgemachtem Dressing

Vegetarisch

- Cremige Linthmais Polenta (V) (G)** 29.50
verfeinert mit Salbei, dazu pochiertes Trachslauer Freilandeil, gebratene Steinpilze, sautierter Spinat und Orangen-Hollandaise
- Schwyz Äpler-Magronen (V)** 22.50
mit rezentem Einsiedler Bergkäse aus der Milchmanufaktur Einsiedeln und Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Apfelmus

Hauptspeisen

- Pochiertes Sattler Lachsforellenfilet (G)** 38.50
dazu cremige Linthmais Polenta, verfeinert mit Salbei, gebratene Steinpilze, sautierter Spinat und Orangen-Hollandaise
- «ächt Schwyz» Cordon-bleu vom Kräuterschwein** 36.50
mit Trockenspeck, körnigem Senf und Einsiedler Raclettekäse, serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse
- Offenes Ravioli mit Alpthaler Lammragout** 32.50
mit Dörrpflaumen, Schmorfond, Röstzwiebeln und gehobeltem Sbrinz
- Siedfleisch vom Schwyzer Rind (G)** 30.00
mit frischem Meerrettich, Senf-Rahmkartoffeln und sautiertem Wurzelgemüse
- Hafechabis « Bären by Schefer» (G)** 24.50
schmackhafter Eintopf aus Schweinefleisch und 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