

RESTAURANT

SCHWIZERSTUBE



Grüezi

Herzlich Willkommen in unserer «Schwiizer Stube»

Die Schweizerische Eidgenossenschaft (Confoederatio Helvetica) fand ihren Ursprung am 1. August 1291 auf der Rütli-Wiese. Die drei Urkantone Uri, Schwyz und Unterwalden legten mit dem Rütli-Schwur die Grundsteine für die heutige Schweiz.

Die Schweiz ist in 26 Kantone unterteilt und umfasst vier Sprachregionen. So verschieden die Sprachen und Dialekte in der Schweiz sind, so verschieden sind auch die Gerichte. In unserer Speisekarte finden Sie Spezialitäten aus allen 26 Kantonen.

Wir wünschen Ihnen einen vergnüglichen Abend in unseren, im Michelin empfohlenen, Restaurant.

Ihr «Schwiizer Stube»-Team



Uri



Schwyz



Nidwalden



Obwalden



Luzern



Zug



Glarus



St. Gallen



Appenzell IR



Appenzell AR



Thurgau



Schaffhausen



Zürich



Aargau



Baselland



Baselstadt



Jura



Solothurn



Bern



Neuenburg



Fribourg



Waadt



Genf



Wallis



Tessin



Graubünden

Küchenphilosophie

Unter der Leitung unseres eidg. dipl. Küchenchefs, Peter Amrein, lassen wir uns von regionalen, hochstehenden und saisonalen Produkten faszinieren und transportieren diese mit weltweiten Aromen und kreativem Touch in die kulinarische Neuzeit.

Unserem Team liegt nicht nur das Wohl, sondern auch die Gesundheit der Gäste am Herzen. Deshalb setzen wir im Swiss Holiday Park auf ein neuzeitliches und schonendes Garen und verzichten auf jegliche Art von Zusatzstoffen.

Unter dem Motto «Gas gä, ned stoh bliebe» führen wir für unsere Mitarbeiter jährlich diverse Schulungen und Weiterbildungen unter der Führung von Peter Amrein oder unseren externen Partnern durch.

Michelin empfiehlt unsere Restaurants Panorama und Schwiizer Stube.

Herkunftsbezeichnung

Kalb-, Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Region Zentralschweiz. Königs-Zander von der Aquakultur aus Kottwil LU. Forellen und Saibling aus Sattel von der Familie Reichmuth. Reh-, Hirsch- und Wildschweinfleisch aus der Schweiz, Österreich oder Neuseeland.

Wir nehmen unsere Verantwortung als Ferien- und Freizeitpark wahr und beziehen unsere Produkte ausschliesslich von zertifizierten Lieferanten.

Alle unsere Lieferanten verfügen über eins der aufgeführten Qualitäts- und Nachhaltigkeitslabels:



Erlebnishof Fronalp

Der Erlebnishof Fronalp ist unser eigener Bauernbetrieb. Wir produzieren Obst, Schnaps, Konfitüre, Baumnüsse und Eier. Wir verarbeiten jährlich 40'000 Liter Milch von unseren 10 Kühen in pasteurisierte Wiesenmilch, Magermilch, Butter, Joghurt, Hüttenkäse, Käse und Rahm. Seit diesem Frühjahr pflegt Werner Zwicker, stv. Küchenchef, mit unseren Lehrlingen eine Vielfalt von Kräutern in unserem Kräutergarten, welche täglich in unsere Speisen mit einfließen.



Bauernhof Steinbruch

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie arbeiten wir wo möglich mit Lieferanten aus der Region zusammen. Vom Bauernhof Steinbruch aus dem Seetal im Kanton Luzern beziehen wir unser erstklassiges Weiderind. Wir versuchen alles, was das Tier bietet zu verwerten.

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Fühlen Sie sich bei uns wie zuhause! Unsere Mitarbeiter werden auf die häufigsten Lebensmittelallergien regelmässig geschult.

Wir bieten glutenfreie Speisen an und unsere Haupt-Saucen werden ohne Gluten hergestellt. Ausserdem verwenden wir in der Küche kein Erdnussöl, sondern arbeiten mit Schweizer Rapsöl. Für Laktoseintoleranz verwenden wir unsere laktosefreie Butter wie auch Milch und Rahm.

Zur Sicherheit teilen Sie Ihre Allergie oder Unverträglichkeit bitte unseren Mitarbeitern mit. Auch wenn diese hier nicht aufgeführt wurde. Gerne stellen wir mit Ihnen eine geeignete Mahlzeit zusammen.

Folgende Piktogramme kennzeichnen Speisen, welche glutenfrei oder laktosefrei sind:



Schwiizer Stube Klassiker

(ab 2 Personen)

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

an unserem Bärlauch-Dressing



Rindsfilet am Tisch tranchiert

mit verlaufener Kräuterbutter, hausgemachten Pommes frites und Gemüsebouquet



Fronalphof Joghurt-Holunder-Eis



Rindsfilet an kräftigem Rotwein-Jus

mit Saucen Gümmele und buntem Gemüse

59.50 pro Person

Dazu ein feiner Tropfen aus Schweizer Rebbergen



Luzern

Pinot Gris

Weingut Schloss Heidegg, Gelfingen

1 dl

7.00



Graubünden

Fläscher Pinot Noir Barrique

Hansruedi Adank, Fläsch

1 dl

7.50

«ächt SCHWYZ»

lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein. Die «ächt SCHWYZ»-Betriebe bieten auf ihren Menukarten traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte. Hat der Restaurantbesuch Ihre Freude an der Schwyzer Küche geweckt? Eine grosse Auswahl an Rezepten zum Nachkochen, eine Übersicht über die «ächt SCHWYZ»-Betriebe und alle Informationen zum Angebot finden Sie unter www.aecht-schwyz.ch



Kalbs-Carpaccio

mit Frühlingskräuter mariniert und Morschacher Bergkäse
(14.50)



Bärlauch-Schaumsuppe

mit Pouletroulade vom Fronalphof
(8.00)



Gebratenes Brüggli-Saiblingsfilet

auf sautiertem Frühlingsspinat
mit Spargel-Ravioloni
(38.00)



Duett vom Muotathaler Lamm

Racks und Ragout mit Morcheln
serviert mit Kartoffeln und jungem Frühlingsgemüse
(38.00)



Variation von hausgemachtem Fronalphof und Muotathaler Käse

von unserem kreativen Sous-Chef Lukas Hinderer
(11.00)



Symphonie von Rhabarber und Schokolade

(13.00)

3-Gang Menu nach Wahl 49.00

4-Gang Menu nach Wahl 55.00

5-Gang Menu nach Wahl 61.00

6-Gang Menu 67.00

Knackige Salate und schweizerische Vorspeisen



Knackig bunter Blattsalat

mit französischem oder italienischem Dressing

9.50



Feiner gemischter Salatteller

Komposition aus Blattsalat und fünf verschieden marinierten Salaten

12.80



Nüsslisalat Mimosa

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an Frenchdressing

14.50



Rindfleisch-Tartar

hausgemachtes Tartar vom Steinbruch-Rind
serviert mit Fronalphof Spiegelei und Brioche-Toast
mit Cognac oder Calvados

18.50 / 29.50

4.00



Morschacher Bergkäse und Trockenfleisch

Mostbröckli, Hauswurst und Landjäger vom Bauernhof Sand

16.50 / 24.50

Aus Grosi's Suppentopf



Solothuner Weissweinsuppe

mit hausgemachter Rinds-Rauchwurst

9.50



Rindsbouillon



mit Beilage nach Wahl

- pochiertem Fronalphof Ei
- Kräuter-Flädli
- Gemüsestreifen

8.50

Alles Käse...

Das Fondue servieren wir Ihnen ab 2 Personen (Preis pro Person).



Fronalphof Fondue



würzige Mischung aus Schwyzer Talkäse
verfeinert mit Kirsch und Weisswein

25.50*



Freiburger Fondue «moitié-moitié»

traditionelle Mischung aus Vacherin- und Greyerzerkäse
verfeinert mit Kirsch und Weisswein

23.50*



Muotathaler Most Fondue



würzige Mischung aus Muotathaler Alpkäse
verfeinert mit aromatischem Apfelschnaps und Apfelwein

23.50*



Berner Fondue

traditionelle Mischung aus Vacherin-, Greyerzer- und Emmentalerkäse
verfeinert mit Weisswein, Speck und Zwiebeln

25.50*



Kräuter Fondue

traditionelle Mischung aus Vacherin- und Greyerzerkäse
verfeinert mit Weisswein und Kräutern aus Werners Garten

24.50*

*Fondue à discrétion: Zuschlag 10.00 pro Person.

Zu jedem Fondue servieren wir unser spezielles Brot sowie junge Kartoffeln.

Vegetarisch



Ravioli gefüllt mit Greyerzer Käse



und Kräutern von Werners Garten

12.80 / 24.00



Gemüseteller

10 verschiedene saisonale Gemüsesorten
mit pochiertem Fronalphof Ei im Kartoffelpastetli

23.90



Dinki Geschnetzeltes



serviert mit Morcheln, Rösti und Frühlingsgemüse

23.50

Schweizer Klassiker



Fronalphof-Rösti



mit Speck, Zwiebeln und Fronalphof-Spiegelei

22.50



Kernser Heidi Zöpfli und Ghackets

Teigwaren mit gehacktem Rindfleisch herzhaft gewürzt
serviert mit Apfelmus

16.50 / 19.50



Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti



Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
serviert mit Kartoffelrösti

34.50



Geschmorte Freiland-Rindshaxen

an Rotweinjus mit Bärlauch-Mousseline und Frühlingsgemüse

27.00

Herzhafte Gaumenfreuden



Innerschweizer Cordon Bleu 240g

29.80

Schweinschnitzel gefüllt mit Schinken und Muotathaler Bergkäse



Innerschweizer Cordon Bleu 400g

39.00

Schweinschnitzel gefüllt mit Schinken und Muotathaler Bergkäse



Appenzeller Cordon Bleu 240g

42.50

Kalbsschnitzel gefüllt mit Muotathaler Urwaldschinken und Appenzeller Käse



Poulet Cordon Bleu

32.80

Pouletbrust gefüllt mit Truthahnschinken, Dallenwiler Ziegenkäse und getrockneten Tomaten



Rinds-Entrecote 200g

45.00

mit Kräuterbutter überbacken



Angus Burger vom Holzen Fleisch

26.50

im Lukas' Schlangenhrot mit BBQ-Sauce, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Dallenwiler Ziegenkäse



Schweins-Schnitzel

26.50

an Champignons-Rahmsauce



Gebratene Forelle von der Brüggli Zucht



29.00

gespickt mit Kräutern

Beilagen











Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit unserem frischen Tagesgemüse und einer Beilage nach Wahl:

- Rosmarin-Kartoffeln
- Heidi Zöpfli
- hausgemachte Pommes frites
- Bärlauch-Mousseline

Lust auf einen Fitnessteller?

Wählen Sie ein Gericht und wir servieren Ihnen statt Gemüse und Beilagen frisch marinierte Salate.

Verführerische Desserts

	Toblerone-Fondue  mit saisonalen Früchten	12.00
	Dreierlei von der Felchlin Schokolade  Mousse, lauwarmer Kuchen und Glace	11.50
	Rhabarber Gratin mit hausgemachtem Joghurt-Tannenschössling-Glace	9.50
	Kaffeemousse mit marinierten Erdbeeren	10.50
	Nidlezättli-Creme gemacht mit Fronalphof-Rahm	5.00 / 8.50
	Sorbet Marc  Zitronen-Sorbet mit Marc	10.50
	Emmentaler Riesen-Meringue Eiweisschaumgebäck mit Rahm serviert mit Vanille- und Erdbeerglace	8.50 / 12.50
	Fruchtsalat	7.50
	Hausgemachte Rahm-Glace/Sorbet vom Fronalphof pro Kugel	3.00
	Vanille, Erdbeere, Schokolade, Eiercognac, Mocca, Zitrone, Apfel, Birne Portion Schlagrahm zum Glace	1.50
	Kleines Tagesdessert Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	3.50
	Gluscht Ein kleines Tagesdessert mit einem Kaffee/Espresso	7.00