

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, so verschieden sind die Gerichte. In unserer Speisekarte finden Sie Spezialitäten aus allen 26 Kantonen.

Wir wünschen Ihnen einen vergnüglichen Abend  
Ihr «Schwiizer Stube» Team





## **Gemeinsam für eine Zukunft der Meere**

Fisch und Seafood liegen in der Schweiz im Trend. Kein anderer Lebensmittel-Sektor konnte in den vergangenen Jahrzehnten so kräftig zulegen. Die Schweiz ist in Punkto eines nachhaltigen Angebot in vielerlei Hinsichten nicht auf Kurs. Ein grosser Teil des Angebots stammt nach wie vor aus kritischen Quellen.

Wir nehmen unsere Verantwortung als Ferien- und Freizeitpark wahr und beziehen unsere Fische ausschliesslich von zertifizierten Lieferanten oder Fischzuchten aus der Region.

Die vom WWF lancierte Zertifizierung garantiert eine schonende, Bestandes erhaltende Fischerei.

Herkunftsbezeichnung unserer Fleisch- und Fischprodukte

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus der Region Schwyz. Pferd aus der Schweiz. Lamm aus Neuseeland. Süsswasserfische aus einheimischen Gewässern.

# herrliche Frühlingsgerichte

Menü I 54.00

## Hausgemachte Bärlauchcrème-Suppe

### Sautiertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce

begleitet von Butternudeln und saisonalem Gemüsebouquet

### Luftige Joghurt-Crème mit Rhabarberkompott

Menü II 44.50

### Spargelsalat mit Tomaten-Concasse

an feiner Vinaigrette und frischen Kräutern

### Gebratenes Felchenfilet nach Art der «Müllerin»

Mandelbutter und Petersilienkartoffeln mit marktfrischem Gemüse

### Frische Crêpes

mit Erdbeeren und Vanilleglacé

## dazu ein feiner Schweizer Tropfen

### Leutschner Riesling

Riesling x Sylvaner	75 cl	41.00
Kanton Schwyz Weingut Kümin	1 dl	5.50

Blasses Gelb, feine Düfte von Apfelblüten und Beeren, mineralische Noten, Feuerstein. Weicher Auftakt mit süsser Spitze, fruchtiger Körper von reifen Birnen und Äpfeln. Die Säure erinnert an Grapefruit und im Gaumen verspürt man eine gewisse salzige, herbe Note. Der Abgang ist spritzig und frisch

### Trio Classico

Pinot Noir / Cabernet Sauvignon/Diolinoir	75 cl	51.00
Ostschweiz-Weingut Kümin	1 dl	7.00

Der Pinot Noir verleiht dem Wein die üppige Frucht. Schwarze Kirschen, Zwetschgen und Brombeeren. Die würzigen Aromen wie Pfeffer und Kräuter stammen vom Cabernet. Die dunkle Farbe mit einem leuchtenden Kern wird von der raren Sorte Diolinoir beigefügt. Im Gaumen präsentiert sich der Wein zuerst wieder mit den Fruchtaromen unterlegt von Noten wie Holz, Rauch und Gewürzen. Der Abgang endet warm und anhaltend.

## knackige Salate und schweizerische Vorspeisen



### **Knackig bunter Blattsalat**

mit französischem oder italienischem Dressing

9.50



### **Feiner gemischter Salatteller**

Komposition aus Blattsalat und fünf verschieden angemachten Salaten

12.80



### **Hausgebeizte Lachsforelle**

auf knusprigem Kartoffeltaler begleitet von Crème fraîche

14.50



### **Bündner Teller**

Bündner Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken und Bündner Bergkäse

16.50 / 24.90

## wärmende Suppen



### **Berner Bouillon mit Flädli**

klare Suppe mit fein geschnittenen Pfannkuchen Streifen

7.50



### **Hausgemachte Bärlauchcrème-Suppe**

8.50

## aus einheimischen Seen



### **Genfer Egli-Knusperli «Filet de perche»**

28.90

dazu knackiger Blattsalat und Sauce Tartar  
oder Salzkartoffeln und frisches Gemüse



### **Forellenfilet «Tessiner Art»**

28.90

gebratenes Forellenfilet, gratiniert mit Tomatenbutter  
dazu servieren wir Kartoffeln und Gemüse



### **Felchenfilet «Zuger Art»**

28.90

pochiertes Felchenfilet an Kräuter-Rahmsauce  
mit buntem Tagesgemüse und Reis

## alles Käse...

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

\*Fondue à discrétion: Zuschlag CHF 5.00 pro Person.

zu jedem Fondue servieren wir helles und dunkles Brot, sowie junge Kartoffeln



### **Freiburger Fondue «moitié-moitié»**

23.50\*

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



### **Waadtländer Bauern Fondue**

24.50\*

herzhaft mit Speck, Trockenfleisch und Röstzwiebeln verfeinert

# Schweizer Klassiker



## Uri's berühmte «Äpler Magronen»

16.50 / 19.50

Makkaroni mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und pochierten, warmen Apfelschnitzen



## Walliser Rösti

21.50

Kartoffelrösti mit Schinken und Tomate, gratiniert mit Raclette-Käse



## «Hörnli und Ghackets»

16.50 / 19.50

Nudeln mit gehacktem Rindfleisch herzhaft gewürzt, dazu servieren wir warme Apfelschnitze



## St. Galler Kalbsbratwurst

19.50

mit Butterrösti an feiner Zwiebelsauce



## Hausgemachte Hacktäschi

21.50

mit Spätzli und Chabissalat nach Grossmutterart



## Käse-Spätzli

16.50 / 19.50

dazu servieren wir saisonales Gemüse



## Käse Kuchen nach Neuenburger Art

18.50

begleitet von bunten Blattsalaten

## herzhafte Gaumenfreuden



### Zürchergeschnetzeltes mit Rösti

33.50

Kalbfleischgeschnetzeltes mit Champignons, serviert mit Kartoffelrösti



### Innerschweizer Cordon Bleu

29.80

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Bergkäse  
als Beilage servieren wir Ihnen Pommes Frites oder Salat



### Glarner «Fleischvögel»

24.50

gefüllte Rindfleischrouladen serviert mit Spätzli  
und buntem Gemüse



### Schweinschnitzel

26.50

an sämiger Champignon-Rahmsauce, serviert mit feinen Nudeln



### Gebratene Pouletbrust

26.50

Pouletbrust gefüllt mit Tilsiter und Birnen, im Speckmantel gebraten  
dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffeln und buntes Gemüse



### Jurassisches Pferde-Steak

36.50

mit Knoblauchbutter, serviert mit gemischten Salaten und Pommes Frites












### Appenzeller Lammentrecôte

35.50

mit Nusskruste, serviert mit buntem Gemüse und jungen Kartoffeln

## etwas Süsses

	<b>Sorbet Colonel</b> Zitronen-Sorbet mit Wodka	10.50
	<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit eingelegten Kirschen und Sauerrahmglacé	11.50
	<b>Basler-Schokoladen-Mousse</b> hausgemachtes Schokoladenmousse mit Lebkuchenspezialität «Basler-Läckerli»	12.70
	<b>Coupe Romanoff</b> Vanilleglacé mit Erdbeeren und Rahm	12.50
	<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit Grand Marnier und gehackter Minze	14.50
	<b>Emmentaler Riesen-Meringue</b> Eiweisschaumgebäck mit Rahm serviert mit Vanille- und Erdbeerglacé	12.50
	<b>Appenzeller Gebrannte Crème</b> karamellisierte Vanillecrème mit Rahm	9.50
	<b>Joghurt-Crème</b> mit Rhabarberkompott	10.50
	<b>Frische Crêpes</b> mit Erdbeeren und Vanilleglacé	10.50
	<b>Zuger Eiscafé</b> Vanilleglacé mit Espresso verrührt	10.50
	<b>«Glacé» pro Kugel</b>	3.50
	Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Aprikosensorbet, Caramel oder Mocca	
	<b>Portion Schlagrahm</b>	1.50