

RESTAURANT

SCHWIZERSTUBE



Speisekarte Schwiizer Stube



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



SWISS HOLIDAY PARK

SCHWIIZER STUBE KLASSIKER |

(für zwei Personen, bitte rechnen Sie genügend Zeit ein)

Frühlings-Spinatsalat

serviert mit Speck, Ei und Croûtons an hausgemachtem French Dressing



Rindsfilet am Tisch tranchiert

mit zerlaufener Kräuterbutter, kräftiger Rotweinjus
hausgemachten Pommes frites, Saucen-Gummeli
und Gemüsebouquet

59.00 pro Person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG |

Weisswein aus dem Wallis Petite Arvine Fully Les Seilles AOC Valais Petit Arvine Domaine Rouvinez Martigny, Wallis	75 cl	67.00
Rotwein aus dem Waadt Piacere rouge VdP Suisse Gamay, Garanoir, Gamaret Cave de Jolimont Mont-sur-Rolle, Waadt	75 cl	45.00
Rotwein aus dem Wallis Cuvee Madame Rosmarie rouge AOC Humagne Rouge, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon Adrian Mathier Salgesch, Wallis	75 cl	72.00

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. März 2022 – Schwiizer Stube

Hinweis für Allergiker: Im Abschnitt Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten finden Sie alle relevanten Informationen. Unsere Servicemitarbeiter helfen gerne weiter.

VORSPEISEN |

Blattsalat an französischem oder italienischem Dressing mit Ei vom Erlebnishof Fronalp und Kräuter-Croûtons	10.50
Gemischter Salatteller Komposition aus Blattsalat an französischem oder italienischem Dressing und fünf verschieden marinierten Salaten	12.80
Rindfleisch Tatar hausgemachtes Tatar serviert mit Spiegelei vom Erlebnishof Fronalp und Brioche-Toast mit Cognac oder Calvados	18.50 / 29.50 + 4.00
Lauwarmer Dallenwiler Ziegenkäse auf einem Beet von Frühlingssalat an Erdbeer-Balsamico-Dressing	12.80
Poké Bowl Salatschüssel mit mariniertem Swiss Lachs, Bärlauch, Spargel und Tannenschössling	15.50

SUPPEN |

Bärlauch-Cremesuppe mit gebackener Poulet-Roulade	10.50
Linsen-Apfelsuppe mit seiner Krokette auf Früchte-Chutney	9.50

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. März 2022 – Schwiizer Stube

Hinweis für Allergiker: Im Abschnitt Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten finden Sie alle relevanten Informationen. Unsere Servicemitarbeiter helfen gerne weiter.

HAUPTGÄNGE |

Zürcher Geschnetzeltes

sautierte Kalbsfleischstreifen mit Champignons an Rahmsauce
serviert mit Röstli und buntem Gemüse

38.50

Saucisson auf Lauchgemüse

an Rahmsauce mit gedämpften Kartoffeln und Emmentaler Senf

24.50

Gebratene Poulet- Brust

auf gratiniertem Spargel-Tomatenragout mit Bratkartoffeln

28.50

HERZHAFTE GAUMENFREUDEN |

Innerschweizer Cordon bleu 240g

Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Muotathaler Bergkäse

32.50

Lady Cordon bleu 150g

Kalbsschnitzel gefüllt mit Muotathaler Urwaldschinken und Bergkäse

35.00

Hausgemachter Hackbraten

an Morchel-Rahmsauce

27.50

Kalbssteak 180g

serviert mit Kräuter-Butter

47.00

Gebratenes Saiblings-Filet von der Brüggli Zucht

mit sautiertem Spinat und Salbeibutter

35.00

Beilagen

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

- Pommes frites aus Kartoffeln vom Bauer Reichmuth in Oberarth
- Bratkartoffeln
- Heidizöpfli (Teigwaren)
- Basmatireis
- Bärlauch-Mousseline

Lust auf einen Fitnesssteller?

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

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. März 2022 – Schwiizer Stube

Hinweis für Allergiker: Im Abschnitt Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten finden Sie alle relevanten Informationen. Unsere Servicemitarbeiter helfen gerne weiter.

VEGETARISCH |

Tessiner Tortellacci 26.90
gefüllt mit Spargel, an Süsskartoffel-Creme mit Rucola

Onsen Ei  24.50
mit Bärlauch- Mousseline und Wurzelgemüse

ALLES KÄSE... |

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

Fondue 27.50
würzige Mischung aus Schweizer Käse
verfeinert mit Kirsch und Weisswein
mit Steinpilz oder Trüffel + 4.00

Fondue à discrétion: Zuschlag CHF 10 pro Person.
Zu jedem Fondue servieren wir unser spezielles Brot sowie junge Kartoffeln.

VERFÜHRERISCHE DESSERTS |

Toblerone-Fondue 12.50
mit Früchten

Schokoladenmousse mit Erdbeerkern 11.50
und einem Rhabarberküchlein

Tannenschössling-Crème 7.50
auf mariniertem Rhabarber

Gluscht 8.00
ein kleines Tagesdessert mit einem Kaffee/Espresso

Kleines Tagesdessert 4.80
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Glace (pro Kugel) 3.00
Vanille, Schokolade, Mocca, Ovo, Baumnuss/Caramel, Tannenschössli

Sorbet 3.00
Zitrone

Rahmzuschlag + 1.50

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. März 2022 – Schwiizer Stube

Hinweis für Allergiker: Im Abschnitt Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten finden Sie alle relevanten Informationen. Unsere Servicemitarbeiter helfen gerne weiter.