

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 unserem, 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

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
September 2020 – Schwiizer Stube

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

Herkunftsbezeichnung



Fleisch:

Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch: Region Zentralschweiz
Weiderind: Bauernhof Steinbruch, Seetal, Kanton Luzern
Kalbfleisch: Bauernhof «Erlebnishof Fronalp», Swiss Holiday Park und Talkessel Schwyz
Wildfleisch: Hirsch und Reh aus hiesiger Jagd oder von unseren Nachbarländern Deutschland/Österreich



Fisch:

Königszander: Aquakultur, Kottwil, Kanton Luzern
Forellen und Saibling: Familie Reichmuth, Sattel, Kanton Schwyz (Brüggli Zucht)



Eier:

Bauernhof «Erlebnishof Fronalp», Swiss Holiday Park



Milch:

Bauernhof «Erlebnishof Fronalp», Swiss Holiday Park



Gemüse:

Lokale Bauern
Gemüsehändler, der das Gemüse direkt vom Engrosmarkt in Zürich bezieht

Wir nehmen unsere Verantwortung als Ferien- und Freizeitresort wahr und beziehen unsere Produkte ausschliesslich von zertifizierten Lieferanten und wo möglich aus der Region. Alle unsere Lieferanten verfügen über eines der unten aufgeführten Qualitäts- und Nachhaltigkeitslabels. Als Mitglied von United Against Waste, sind wir fest davon überzeugt, dass wir gemeinsam den Lebensmittelabfall des Ausser-Haus-Konsums halbieren können.



Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Auch wenn Sie unter Lebensmittelallergien leiden, müssen Sie bei uns nicht auf köstliche Gerichte verzichten. Bitte teilen Sie Ihre Allergie oder Unverträglichkeit unseren Servicemitarbeitern mit. Diese werden regelmässig auf die häufigsten Lebensmittelallergien geschult. Wir verwenden in der Küche kein Erdnussöl, sondern arbeiten mit Schweizer Rapsöl. Für Gäste mit Laktoseintoleranz, verwenden wir laktosefreie Butter, Milch und Rahm. Gerne stellen wir für Sie, entsprechend Ihrer Allergie oder Unverträglichkeit, ein passendes Gericht zusammen.

Schweizerische Gerichte neu interpretiert |

Der Erlebnishof Fronalp ist unser eigener Bauernbetrieb. Wir produzieren Obst, Schnaps, Konfitüre, Baumnüsse und Eier. Wir verarbeiten jährlich 40'000 Liter Milch von unseren Kühen in pasteurisierte Wiesenmilch, Magermilch, Butter, Joghurt, Hüttenkäse, Formaggini, Käse, Rahm und Glacé mit 20% Joghurtzusatz. Wir pflegen auch einen riesigen Kräutergarten. Die zahlreichen Kräuter geben den Gerichten eine individuelle Note. Unser selbsthergestelltes Kräutersalz, welches auch im Shop erhältlich ist, dient als kleines Mitbringsel für Kochbegeisterte. Die Hof-Produkte werden in der Küche zu feinsten Gerichten verarbeitet. Lokaler und frischer geht es nicht. Unter der Leitung von Küchenchef Peter Amrein entstand eine eigene Erlebnishof Fronalp Menükarte mit Spezialitäten, bei denen die hausgemachten Produkte verwendet werden. Traditionelle Gerichte werden in kreativer Weise neu interpretiert. Überraschen Sie Ihren Gaumen. Sämtliche Gerichte enthalten Komponenten von unserem Erlebnishof Fronalp.



SCHWIZER STUBE KLASSIKER |



Wild Geschnetzeltes

im Kartoffel-Pastetli mit buntem Gemüse



34.00

FÜR 2 PERSONEN |

(bitte rechnen Sie genügend Zeit ein, min. 1.5h)

Nüsslisalat Mimosa

serviert mit Speck, Ei und Croûtons an hausgemachtem French Dressing



Rehrücken am Tisch tranchiert

mit Waldpilzen an Wachholderrahmsauce
dreifarbigen Spätzli
herbstlichem Gemüse



Joghurt-Holunder-Eis vom Erlebnishof Fronalp

65.50 pro Person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG |



Weisswein aus Graubünden Jenins Pinot Blanc AOC

Jürg Obrecht, Jenins, Graubünden

1 dl	7.00
7 dl	48.00



Rotwein aus dem Wallis Nez Noir AOC, 2019

Domaines Rouvinez, Sierre, Wallis

1 dl	6.00
7 dl	42.00



Rotwein aus dem Tessin Ticino DOC Merlot Giornico Oro, 2018

Gialdi SA, Mendrisio, Tessin

1 dl	8.00
7 dl	54.00



Sauser






1 dl	2.50
------	------

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
September 2020 – Schwiizer Stube





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



VORSPEISEN |

	<i>gross / klein</i>
 Nüsslisalat Mimosa mit Speck, Ei und Croûtons an French Dressing	14.50
  Hirsch Carpaccio mariniert mit Traubenkernöl, garniert mit Baumnüssen vom Erlebnishof Fronalp und Urwängi Bergkäse	18.00
  Kürbis Cappuccino mit Rehspiesschen auf Kürbis Chutney	11.00

HAUPTGÄNGE |

 Hirschpfeffer «SHP» mit Waldpilzen, Speck und Croûtons	27.50
 Hirsch Cordon bleu (ca. 240g) gefüllt mit Muotathaler Urwaldschinken und hausgemachten Formaggini vom Erlebnishof Fronalp	39.50
 Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Speck und Croûtons	39.50
 Vegetarischer Wildteller mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Wirsing, Pilzen und Apfel mit Preiselbeeren	23.90


Beilagen

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit unseren Wildbeilagen und einer Stärkebeilage nach Wahl.

Wildbeilagen

- Rosenkohl mit Speck
- Rotkraut mariniert mit Äpfeln vom Bauernhof Sand
- glasierte Marroni mit Rahm vom Erlebnishof Fronalp
- Apfel mit hausgemachter Preiselbeer Konfitüre

Stärkebeilagen

- Pommes Frites aus Kartoffeln vom Bauer Reichmuth in Oberarth 
- Bratkartoffeln
- Heidizöpfli (Teigwaren)
- Einsiedler Reis
- dreifarbig hausgemachte Spätzli

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
September 2020 – Schwizer Stube

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

VORSPEISEN UND SUPPEN |

	<i>gross / klein</i>
 Blattsalat an französischem oder italienischem Dressing mit Ei vom Erlebnishof Fronalp und Kräuter-Croûtons	9.80
 Feiner gemischter Salatteller Komposition aus Blattsalat an französischem oder italienischem Dressing und fünf verschiedenen marinierten Salaten	12.80
 Rindfleisch-Tatar hausgemachtes Tatar vom Bauernhof Steinbruch serviert mit Spiegelei vom Erlebnishof Fronalp und Brioche-Toast mit Cognac oder Calvados	29.50 / 18.50 + 4.00
 Rindsbouillon  mit einem pochierten Ei vom Erlebnishof Fronalp	9.50
 Steinpilz-Crèmesuppe mit Pilzen aus Lenzerheide serviert mit Marroni-Pizza-Tortelloni	10.50

VEGETARISCH |

 Steinpilz- Ravioli mit Parmesan Splitter und Marroni	26.90
 Onsen Ei im Kartoffel- Pastetli auf Linsengemüse mit Emmentaler- Senfschaum	25.80

Hausgemachte Kräutersalze |

Über 30 verschiedene Kräutersorten werden bei uns im ganzen Resort angebaut und später in der Hotelküche verarbeitet. Die Kräuter werden in speziellen Kräuterbeeten angepflanzt. Zu finden sind diese in der gesamten Anlage rund um das Hotel und den Freizeitpark, oft versteckt zwischen Blumen und Zierpflanzen im naturnahen Garten. Nicht nur Kräuter im herkömmlichen Sinn werden kultiviert. Man findet bei uns auch viele essbare Blumen wie Ringelblumen, Hornveilchen, Lavendel und Kamille. Diese sorgen für bunte Akzente auf den Tellern oder werden für Salze und Blütenzucker verwendet – selbstverständlich alles aus biologischer Produktion.

Mit Stolz stellen wir unsere speziellen Kräutersalze selbst her und tüfteln stets an neuen Kreationen. Die wunderbar duftenden Variationen sind im Shop erhältlich und eignen sich ideal als Mitbringsel für Kochbegeisterte.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
September 2020 – Schwiizer Stube

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

HERZHAFTE GAUMENFREUDEN |



Innerschweizer Cordon bleu 240g

Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken, hausgemachten Formaggini vom Erlebnishof Fronalp und Muotathaler Bergkäse



29.80



Lady Cordon bleu 150g

Kalbsschnitzel gefüllt mit Muotathaler Urwaldschinken und hausgemachten Formaggini vom Erlebnishof Fronalp



35.00



Poulet- Rahmschnitzel

vom Brunner Weidehuhn an Champignon- Rahmsauce



29.00



Rinds-Entrecote 200g

gratinert mit Kräuterbutter

39.00



Rinds-Burger 160g

mit Speck, Zwiebeln und BBQ Sauce im Focaccia Brot

23.50



Ganze gebratene Forelle von der Brüggli Zucht

gespickt mit Kräutern vom eigenen Kräutergarten



32.00

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)
- Einsiedler Reis
- Dreifarbig hausgemachte Spätzli



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.
September 2020 – Schweizer Stube

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

ALLES KÄSE... |

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



Erlebnishof Fronalp Fondue

würzige Mischung aus Schwyzer Talkäse
verfeinert mit Kirsch und Weisswein



27.50*



Kräuter Fondue

würzige Mischung aus Schwyzer Talkäse und Kräuter aus unserem Kräutergarten
verfeinert mit Kirsch und Weisswein



29.50*



Marroni Fondue

würzige Mischung aus Schwyzer Talkäse und feinen Marroni
verfeinert mit Kirsch und Weisswein



29.50*

*Fondue à discrétion: Zuschlag CHF 10 pro Person.

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

«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 an. 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



UNSERE EMPFEHLUNG |

Zu den Fondue-Spezialitäten empfehlen wir Ihnen einen unserer hauseigenen Brantweine:



Kirsch vom Erlebnishof Fronalp

40% 2cl 3.50

Die von Hand gelesenen Kirschen vom Erlebnishof Fronalp werden von der Spezialitäten-Brennerei Paul Wiget, im Adelboden in Steinen, zu einem edlen Kirsch gebrannt.



Gelbmöstler Birnenbrand vom Erlebnishof Fronalp

41% 2cl 3.50

Die reifen Birnen werden auf dem Erlebnishof Fronalp gelesen und von der Spezialitäten-brennerei Paul Wiget, im Adelboden in Steinen, zu einem harmonisch eleganten Destillat gebrannt.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
September 2020 – Schwyzer Stube

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

VERFÜHRERISCHE DESSERTS |



Sorbet Marc

Zitronen-Sorbet mit Marc

10.50



Fronalpfhof Nidlezältlicrème



6.50



Apfel- Chüchli

mit hausgemachtem Karamell- Baumnussglace

9.50



Toblerone-Fondue

mit saisonalen Früchten

12.00



Vermicelle

mit Rahm

7.50



Coupe Nesselrode

9.50



Gluscht

ein kleines Tagesdessert mit einem Kaffee/Espresso

8.00



Kleines Tagesdessert

fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

4.80

Glace (pro Kugel)

Vanille, Schokolade, Mocca

3.00

Hausgemachtes Joghurtglace vom Erlebnishof Fronalp (pro Kugel)

Holunder, Tannenschössli, Ovo, Waldbeeren, Karamell-Baumnuß



3.00

Sorbet

Zitrone

3.00

Rahmzuschlag

1.50

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
September 2020 – Schweizer Stube

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