

Schwyzter und Glarner Küche



Tagesgerichte

DONNERSTAG, 2. MAI 2024

Ghackets und Hörnli 19.00
Mit Apfelmus (Rindfleisch)

FREITAG, 3. MAI 2024

Sautiertes Zanderfilet 19.00
Mit cremigem Spargel-Kartoffelragout

SAMSTAG, 4. MAI 2024

Schwyzter Kalbshackbraten 19.00
Mit Gummelistunggis und grünen Bohnen

Speisekarte

GERICHTE

Bunter Blattsalat mit Apfeldressing	9.00
Schwyzter Salat	14.00
Bunter Blattsalat mit pochierten Birnen, karamellisierten Baumnüssen, Apfeldressing und Altendorfer Bergkäse	
Glarner Wurst-Käse-Salat	19.00
Glarner Alpkäse und Rauchcervelat mit gerösteten Brotwürfeln, Essiggurken, Zwiebeln und Schnittlauchvinaigrette	
Schwyzter Käseschnitte	19.00
Reifer Bergkäse, Zwiebeln, im Ofen gebacken, mit Blattsalat an Apfeldressing	
Leutschner Weissweinschaumsuppe	12.00
Mit Tuggener Dinkelbrot und Muotathaler Urwaldschinkenheu	
Suurä Mockä	27.00
Schwyzter Rind und Rotwein, langsam und lange geschmort, «Gummelistunggis» und glasiertes Saisongemüse	
Glarner Netzbraten	27.00
Mit Bratensaft, Kartoffelstock und Spargeln	
Äpler Magronen mit Kartoffeln	19.00
Altendorfer Käse, Zwiebelschwitze und Apfelmus	
Sautiertes Filet von der Brüggli-Forelle	25.00
Schwyzter Forelle vom Sattel, Schnittlauch-Hollandaise, Salzkartoffeln und Spargeln	

DESSERTS

Gebrannte Crème im Glas	8.00
Grossmutter's gebrannte Crème mit Schlagrahm und «Schwyzter Batze»	
Schwyzter Schoggimousse	8.00
Schwyzter Grand-Cru-Schokolade mit Himbeersauce, Schlagrahm und «Schwyzter Batze»	

Fleischherkunft: Kanton Schwyz; Netzbraten und Rauchcervelat Kanton Glarus. **Fischherkunft:** Brüggli-Forellenzucht, Sattel; Zander, Gotthard. **Sämtliche Brote und Backwaren sind aus dem Kanton Schwyz.**

Bei Fragen über Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Getränke/Weine

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Elmer Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Elmer Citro	50 cl	5.50
Apfelschorle, Huus-Tee Minze	50 cl	6.00

BIERE UND APFELWEIN

Einsiedler Spezial hell	5.2 %	33 cl	5.50
Äs gäächs Muotathaler Wildihebier	4.8 %	33 cl	6.00
Einsiedler Alkoholfrei	0.0 %	33 cl	5.50
Adler-Bräu Kellerbier naturtrüb hell	4.7 %	29 cl	5.50
Saurer Most mit Alkohol	4.0 %	50 cl	6.00
Saurer Most ohne Alkohol	0.0 %	50 cl	6.00

WEINE WEISS

Wysse Schwyzter-Wy, Kümmin Freienbach	50 cl	24.00
Grüner Veltliner, Schiefer Leithaberg AUT	75 cl	42.00
Soleil d'or Heida, Imesch Wallis	75 cl	46.00
St.Saphorin, Lavaux AOC les Communiers	75 cl	40.00
Prosecco Borgo Molino Brut, Italien	75 cl	45.00
	10 cl	7.50

WEINE ROSÉ

Cabernet Sauvignon Rosé, Steinger AUT	75cl	41.00
---------------------------------------	------	-------

WEINE ROT

Roter Schwyzter-Wy, Kümmin Freienbach	50 cl	26.00
Maisulan 12, Crianza/Rioja doca, Spanien	75 cl	42.00
Soleil d'or Humagne Rouge, Imesch Wallis	75 cl	46.00
Silentium Primitivo di Manduria, Italien	75 cl	45.00

KAFFEE UND TEE

Kaffee Crème, Espresso	5.00
Tee	4.00
Kafi Fertig (Zwätschge, Chrüter, Träsch)	5.50

SCHNÄPSE

Zwätschge	37,5 %	4 cl	6.00
Chrüter	40.0 %	4 cl	5.00
Kernobst	37,5 %	4 cl	5.00
Grappa Paesanella			
Amarone Barrique	41.0 %	4 cl	6.00

Glärnerland

GASTGEBER



Markiere uns:
@hoefa2024



HAUPTSPONSOREN



«ÄCHT SCHWYZ»-GASTRO

Über 40 Restaurants – verteilt im ganzen Kanton Schwyz – bieten auf ihren Menükarten schwyzterische Gerichte an. Die einen kochen traditionell, die anderen lassen sich von althergebrachten Rezepten inspirieren und kreieren neue Gaumenfreuden. Sie alle arbeiten mit lokalen Metzgern, Jägern, Fischern oder Bauern zusammen. So ist das Ergebnis im Teller «ächt SCHWYZ».

Mit den Gastro-Gutscheinen «ächt SCHWYZ» verschenken Sie Schwyzter Gaumenfreuden. In über 40 Gastbetrieben – verteilt im ganzen Kanton Schwyz – kann aus allen angebotenen Speisen und Getränken frei ausgewählt werden.

WWW.AECHT-SCHWYZ.CH