

# Gasthaus Schwyzer-Stubli

## [ Bankett-Vorschläge Frühling 2026 ]

Stellen Sie Ihr einheitliches Wunsch-Menü zusammen.

### [ Start in den Genuss ]

**\* Kalbs-Tatar**

Spargel | Brioche  
28.00 / 42.00

**\* Rinds-Tatar**

Homogenes Eigelb | rote Zwiebeln | Toastbrot  
26.00 / 36.00

**\* Graved Saibling**

Frischkäse | Zitronen-Kaviar  
21.00

**\* Frühlingssalat**

Spargel | Radieschen | Kefen | Tomaten  
Rhabarber-Dressing  
16.50

**\* Gemischter Gartensalat**

Randen | Rüebli | Gurken | Mais  
14.50

\*



Ächt-Schwyz-Gericht

## [ Aus dem Suppentopf ]

### \* Morchelkraftbrühe

Wachtel | Morcheln | Gemüse-Julienne

19.50

### \* Spargelcremesuppe

Flan | Bärlauch

17.50

### \* Rüebl-Ingwercrèmesuppe

14.00

### \* Bouillon

Gemüseeinlagen

12.50

### Tagessuppe

11.00

## [ Erfrischende Pausen ]

### Sorbet Colonel

13.00

### Rhabarbersorbet

Alnè La Tordera Prosecco Treviso DOC

13.00

\*



Ächt-Schwyz-Gericht

## [ Zwischen den Gängen ]

### \* Gebratene Entenleber

Rhabarberkompott

24.50

### Grillierte Spargeln

Morchel-Vinaigrette | Bärlauch

24.50

## [ Fleischlos Glücklich ]

### \* Spargel-Frischkäse-Ravioli

im Sud

34.50

### \* Bärlauch-Gnocchi

Spargel | Radieschen

34.50

### \* Spinat-Ricotta-Nocken

Salbeibutter | Parmesan | Blattspinat

34.50

### \* Kichererbsentaler

Humus | Zweierlei Dip | Gemüse

34.50

\*



Ächt-Schwyz-Gericht

## [ Aus See und Meer ]

### **Gebratenes Steinbuttfilet**

Gumelstungis | Pilze | Rüepli | Kefen  
59.00

### **Gebratene Eglifilets «Luzerner-Art»**

Salzgumel | Blattspinat  
48.00

### **Gebratenes Zanderfilet**

Bärlauch-Gnocchi | Artischocken | Tomaten  
46.00

### **\* Pochiertes Saiblingfilet vom «Brüggli»**

Sabayon | Reis | Morcheln | Spargel  
42.00

\*



Ächt-Schwyz-Gericht

## [ Landgenüsse ]

### \* Muotathaler Kalbssteak

Morchel-Rahmsauce | Erbsenstock | Spargeln  
59.00

### \* Kalbs-Cordon bleu

Bärlauch-Käse | Herrengasse Speckstreifen  
Pommes frites | Gemüse  
49.00

### \* Zürich Geschnetzeltes

Rösti | Gemüse  
44.00

### \* Roastbeef

(Ab 8 Personen / Preis pro Person)  
Sauce hollandaise | Gummel-Gratin | Gemüse  
54.00

### \* Rindsfilet-Medailon

Morchelkruste | Bärlauch-hollandaise | Spargel | Taglierini  
56.00

### «Surf and Turf»

Rindsfilet | Riesencrevette  
Bärlauch- hollandaise | Bratgummel |  
Spargeln  
52.00

### \* Rinds-Hackbraten

Pilzrahmsauce | Gummelstungis | Gemüse  
38.00

### \* Entenbrust

Jus | Spargel | gepfefferte Erdbeeren und Rhabarber  
Bratgummel  
49.00

\*



Ächt-Schwyz-Gericht

## [ Für unsere kleinen Gäste ]

(bis 12. Jahre)

### \* Schweinsschnitzel

Pommes frites | Gemüse

22.00

### Spaghetti

Tomatensauce

16.50

### \* Spaghetti Bolognese

18.50

### \* Crispy Chicken Nuggets

Pommes | Gemüse

24.50

## [ Zum krönenden Abschluss ]

### \* Lauwarmes Schokoladenküchlein

Vanilleglace

16.50

### \* Joghurt-Holunder-Duo

Rhabarber-Erdbeeren

16.50

### \* Karamellisiertes Blätterteig-Kissen

Mandeln | Apfel | Vanille-Glace

16.50

### \* Schokolademousse «Felchlin» Grand Cru Maracaibo

Rhabarberkompott

14.50

### \* Unser Klassiker «Stubli»-Eiskaffee

weisses Kaffee-Glace | Baileys-Likör | Schlagrahm

13.00

\*



Ächt-Schwyz-Gericht