

Gasthaus Schwyzer-Stubli

[Bankett-Vorschläge Sommer 2026]

Stellen Sie Ihr einheitliches Wunsch-Menü zusammen.

[Start in den Genuss]

* Kalbs-Tatar

Konfierte Tomaten | Burratacreme | Toastbrot
28.00 / 42.00

* Rinds-Tatar

Homogenes Eigelb | gepickelte rote Zwiebeln | Toastbrot
26.00 / 38.00

* Graved Saibling

Variation von der Zitrone
21.00

Cesar-Salat

Black Tiger-Crevetten | Speckstreifen | Mythen-Ei
Parmesanspäne | Croûtons | Parmesan-Dressing
22.50

* Griechischer Salat

Tomaten | Gurken | Peperoni | Oliven | Feta
17.50 / 28.00

Bunt gemischter Gartensalat

Rüebli | Gurken | Tomaten | Radieschen
Hausdressing
14.50

*



Ächt-Schwyz-Gericht

[Aus dem Suppentopf]

* Rindskraftbrühe

Rindsstreifen | Gemüse-Julienne

18.50

* Melonenkaltschale

Melonen-Trilogie | Heinzer's Urwaldschinken

17.50

* Rüebli-Ingwercrèmesuppe

14.00

* Bouillon

Gemüseeinlagen

12.50

Tagessuppe

11.00

[Erfrischende Pausen]

Sorbet Colonel

13.00

Himbeersorbet

Alnè La Tordera Prosecco Treviso DOC

13.00

*



Ächt-Schwyz-Gericht

[Zwischen den Gängen]

*** Gebratene Entenleber**

Kirschkompott

24.50

Grilliertes Gemüse

Kräuter-Vinaigrette | Balsamico

24.50

[Fleischlos Glücklich]

*** Gudel-Gnocchi**

Tomaten | Straciatella-Creme | Rucola

34.50

*** Spinat-Ricotta-Nocken**

Salzeibutter | Parmesan | Blattspinat

34.50

*** Kichererbsentaler**

Humus | Zweierlei Dip | Gemüse

34.50

*



Ächt-Schwyz-Gericht

[Aus See und Meer]

Gebratenes Steinbuttfilet

Gumelstungis | Pilze | Rüebli | Kefen

59.00

Gebratene Eglifilets «Luzerner-Art»

Salzgumel | Blattspinat

48.00

Gebratenes Zanderfilet

Weissweinschaum | Fenchel | Tomaten | Oliven

46.00

*** Pochiertes Saiblingfilet vom «Brüggli»**

Sabayon | Reis | grünes Gemüse

42.00

*



Ächt-Schwyz-Gericht

[Landgenüsse]

* Muotathaler Kalbssteak

Jus | konfierte neue Gumel | Sommergemüse

59.00

* Kalbs-Cordon bleu

Stöösler Alp Laui-Käse | Herrengasse Speckstreifen

Pommes frites | Gemüse

49.00

* Zürich Geschnetzeltes

Rösti | Gemüse

44.00

* Roastbeef

(Ab 8 Personen / Preis pro Person)

Sauce hollandaise | Gumel-Gratin | Gemüse

54.00

* Lammentrecôte

Jus | Gratin | Bohnengemüse

49.00

* Rindsfilet-Medailon

Olivenöl-Sabayon | Taglierini | Variation vom Rüebl

56.00

* Rinds-Hacktätschli

Pilzrahmsauce | Gumelstungis | Gemüse

38.00

*



Ächt-Schwyz-Gericht

[Für unsere kleinen Gäste]

(bis 12. Jahre)

* Paniertes 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-Mousse

Beeren

16.50

* Karamellisiertes Blätterteig-Kissen

Mandeln | Apfel | Vanille-Glace

16.50

* Schokolademousse «Felchlin» Grand Cru Maracaibo im Glas

Passionsfrucht

16.50

* Sorbet-Variation

Beeren | Mandelcrumbel | Mascarpone-Espuma

15.00

*



Ächt-Schwyz-Gericht

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Nachfrage gerne.

Ihr Stubli-Team

[Herkunft]

Wir legen grössten Wert auf Regionalität und Qualität.
Unser Brot, Käse, Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz.

Ausländische Lebensmittel – etwa Salzwasserfische – sind beim jeweiligen Gericht [gekennzeichnet].

[Unsere Lieferanten]

Brüggli-Forellen, Sattel

Moutapark, Ried

G. Bianchi AG, Zufikon

Reichmuth G. Metzgerei, Herrengasse, Schwyz

Heinzer Metzgerei, Muotathal

Keller Früchte + Gemüse AG, Sins

Beat Pfyl Mythen-Ei, Schwyz

Felchlin AG, Ibach

Tee-Träumli Gasser, Ibach

Rast Kaffee AG, Ebikon

Wiget Getränke GmbH, Brunnen

Alvino SA - Vinothek14 Weinkeller, Goldau

Gebr. Kumin Weinbau und Weinhandel AG, Freienbach

Weingut Hausammann, Uesslingen

Rudolf Bindella Weinbau – Weinhandel AG, Zürich

Gerstl Weinselektionen AG, Spreitenbach

Schubi Weine AG, Luzern

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt

*



Ächt-Schwyz-Gericht