

[Tradition mit Genuss seit 1901]

Willkommen im Gasthaus Schwyzer-Stubli – einem Haus mit Geschichte, Gastfreundschaft und echter Leidenschaft für gute Küche. Seit Generationen verbinden wir traditionelle Werte mit zeitgemäßem Genuss und schaffen kulinarische Erlebnisse in einem einzigartigen historischen Ambiente.

Unsere bewusst kleine und feine Speisekarte steht für Frische, Qualität und Saisonalität. Wir setzen auf sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und beziehen diese, wann immer möglich, aus dem Schwyzer Talkessel und der Region.

Unser Haus ist mit verschiedenen Qualitäts- und Herkunftslabern ausgezeichnet. Diese stehen für Transparenz, Nachhaltigkeit, verantwortungsvollen Genuss und einen respektvollen Umgang mit unseren Produkten.



Neben unserer à-la-carte-Auswahl stellt unser Küchenteam täglich mit viel Kreativität ein saisonales 3- bis 5-Gänge-Menü zusammen. Lassen Sie sich überraschen und begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise zwischen Tradition und Moderne.

Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten, danken wir Ihnen für etwas Geduld. Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die Atmosphäre und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

[Ihr Stubli-Team]

Adelina Palushaj	Geschäftsführung/Gastgeberin
Rolf Krapf	Küchenchef
Flavio Gisler	3. Lehrjahr Koch EFZ
Elis Agassi	Küchenhilfe/Reinigung
Munir Khan	Aushilfe Koch EFZ
Jeannine Camenzind	Gastgeberin
Yvonne Schmidig	Gastgeberin
Franziska Koller	Aushilfe Gastgeberin
Medea Lindauer	Aushilfe Gastgeberin



Ächt-Schwyz-Gericht

[Aus den Händen des Küchenchefs]

Vertrauen Sie auf die Inspiration des Küchenteams.
Die aktuelle Menufolge und die Preise entdecken
Sie auf unserer Tafel.

[Start in den Genuss]

* Kalbs-Tatar

Konfierte Tomaten | Burratacreme | Toastbrot
28.00 / 42.00

Cesar-Salat

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

* Graved Saibling

Variation von der Zitrone
21.00

[Aus dem Suppentopf]

* Rindskraftbrühe

Rindsstreifen | Gemüse-Julienne
18.50

* Melonenkaltschale

Melonen-Trilogie | Heinzer's Urwaldschinken
17.50



Ächt-Schwyz-Gericht

[Zwischen den Gängen]

* Gebratene Entenleber

Kirschkompott
24.50

Himbeer-Sorbet

Alnè La Tordera Prosecco Treviso DOC
13.00

[Fleischlos Glücklich]

* Gumel-Gnocchi

Tomaten | Straciatella-Creme | Ruccola
34.50

* Kichererbsentaler

Humus | Zweierlei Dip | Gemüse
34.50

[Aus See und Land]

Gebratenes Zanderfilet

Weissweinschaum | Fenchel | Tomaten | Oliven
46.00

* Muotathaler Kalbssteak

Jus | konfierte neue Gumel | Sommergemüse
58.00

* Rindsfilet-Medaillon

Olivenöl-Sabayon | Taglierini | Variation vom Rüepli
56.00



* Ächt-Schwyz-Gericht

Lieber Gast

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

[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. Kümin Weinbau und Weinhandel AG, Freienbach

Weingut Hausammann, Uesslingen

Rudolf Bindella Weinbau – Weinhandel AG, Zürich

Gerstl Weineselektionen AG, Spreitenbach

Schubi Weine AG, Luzern

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt



Ächt-Schwyz-Gericht