

Gasthaus Schwyzer-Stubli

[Bankett-Vorschläge Herbst 2026]

Stellen Sie Ihr einheitliches Wunsch-Menü zusammen.

[Start in den Genuss]

* Herbstlicher Blattsalat

Trauben | Nüsse | Walnuss-Dressing
15.50

* Nüsslisalat

Mythen-Ei | Speck | Croûtons
16.50

Hirsch-Carpaccio

Gebratene Pilze
28

[Aus dem Suppentopf]

* Tagessuppe

11

* Kürbissuppe

Steirischem Kürbiskernöl | Kürbiskerne
14.50

Wildconsommé

Rehnuss-Streifen | Pilze
18.50

*



Ächt-Schwyz-Gericht

[Zwischen den Gängen]

* Zwetschgensorbet

Vieille Prune vom Fassbind

13

* Gebratene Entenleber

Apfelkompott | Rosinen

24.50

[Fleischlos Glücklich]

* Herbstlicher Semmelknödel

Waldpilzrahmsauce

32

* Pilz-Ravioli

Pilz-Sud

36.50

* Gumei-Gnocchi

Frischkäse-Sauce | Walnuss | Kürbispesto

36.50

* Wildschmaus

Rotkraut | Rosenkohl | Kürbis | Marroni

Weisswein-Apfel | Preiselbeeren | Weisswein Birne

Quark-Spätzli

36.50

Auf Wunsch mit Wildrahmsauce +2

*



Ächt-Schwyz-Gericht

[Aus See und Land]

* Muotathaler Kalbssteak

Waldpilz-Rahmsauce | Taglierini | Gemüse

58

* Kalbs-Cordon bleu

Stöösler Alp Laui-Käse | Herrengasse Speckstreifen
Pommes frites | Gemüse

49.00

* Roastbeef

(Ab 8 Personen / Preis pro Person)

Sauce hollandaise | Gumel-Gratin | Gemüse

52.00

* Rindsfilet-Medailon

Sabayon mit Estragon | Pilz-Ravioli | Gemüse

56.00

Rehrücken

(Ab 10 Personen / Preis pro Person)

1.Gang: Quark-Spätzli | Waldpilz-Rahmsauce

2.Gang: Semmelknödel | Jus | Preiselbeeren

68.00

Zweierlei vom Wild

Reh-Medailon | Hirsch-Pfeffer

Rotkraut | Rosenkohl | Kürbis | Marroni

Weisswein-Apfel | Preiselbeeren | Weisswein Birne

Quark-Spätzli

59.00

* Gebratenes Saiblingsfilet

Weissweinsauce | Gumel-Gnocchi | Walnuss | Kürbis-Schnitz

46

*



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]

* «Marroni-Träumli im Glas»

Mousse | Zwetschgenkompott | Meringue

Vermicelles | Vanille-Glace

16

* Schokoladenmousse «Felchlin» Grand Cru Maracaibo

marinierte Agrumen

14.50

Unser Klassiker «Stubli»-Eiskaffee

weisse Kaffee-Glace | Baileys-Likör | Schlagrahm

13.00

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

*



Ächt-Schwyz-Gericht

Ihr Stubli-Team

[Herkunft]

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

Ausländische Lebensmittel – etwa Salzwasserrische – 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