

[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 7-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
Rolf Krapf
Daniel Warkentin
Elis Agassi
Jeannine Camenzind
Yvonne Schmidig
Franziska Koller
Medea Lindauer

Geschäftsführung/Gastgeberin
Küchenchef
Sous Chef / Koch EFZ
Küchenhilfe/Reinigung
Gastgeberin
Gastgeberin
Aushilfe Gastgeberin
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]

* Herbstlicher Blattsalat

Trauben | Nüsse | Walnuss-Dressing
15.50

* Nüsslisalat

Mythen-Ei | Speckstreifen | Croûtons
16.50

Hirsch-Carpaccio

Gebratene Pilze
28

[Aus dem Suppentopf]

* Kürbissuppe

Steirischem Kürbiskernöl | Kürbiskerne
14.50

Wildconsommé

Rehnuss-Streifen | Pilze
18.50



Ächt-Schwyz-Gericht

[Zwischen den Gängen]

* Zwetschgen-Sorbet

Vieille Prune vom Fassbind

13

* Gebratene Entenleber

Apfelkompott | Rosinen

24.50

[Fleischlos Glücklich]

* Pilz-Ravioli

Pilz-Sud

24.50 | 36.50

* Gumei-Gnocchi

Frischkäse-Sauce | Walnuss | Kürbispesto

24.50 | 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]

* Gebratenes Saiblingfilet

Weissweinsauce | Gumel-Gnocchi | Walnuss | Kürbis-Schnitz

46

* Muotathaler Kalbssteak

Jus | konfierte neue Gumel | Herbstgemüse

58

Hirschpfeffer

Speckstreifen | glasierte Perlzwiebeln | Croutôns

44

Reh-Medaillons

Jus | Preiselbeeren

48

Zweierlei vom Wild

Reh-Medaillon | Hirsch-Pfeffer

59

Zu unseren Wildgerichten servieren wir

Rotkraut | Rosenkohl | Kürbis | Marroni
Weisswein-Apfel | Preiselbeeren | Weisswein Birne
Quark-Spätzli

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 regionale 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 Weinselektionen AG, Spreitenbach

Schubi Weine AG, Luzern

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt



Ächt-Schwyz-Gericht