[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 Herkunftslabels 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-Menu 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
Daniel Warkentin	Sous Chef
Elis Agassi	Küchenhilfe/Reinigung
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]

*** Winterlicher Blattsalat**
Muotathaler Rinderheu | gepickelte Zwiebeln
15.50

*** Nüsslisalat**
Mythen-Ei | Speckstreifen | Croûtons
16.50

*** Randen-Symphonie**
Ziegenfrischkäse | grüner Apfel | Meerrettich
18.50

*** Rinds-Tatar**
Eigelbcrème | Champignon | Gumel-Croûtons
Belper Knolle | Brot-Chips
26 | 36

[Erfrischende Pausen]

*** Zwetschgen-Sorbet**
Vieille Prune vom Fassbind
13

*** Mandarinen-Sorbet**
Grand Marnier Likör
13

* ÄCHT SCHWYZ Ächt-Schwyz-Gericht

[Aus dem Suppentopf]

* **Rüebli-Ingwersuppe**
Kokosmilch | gepickelter Ingwer
16.50

* **Ochsenschwanzsuppe**
Brasato-Ravioli | Wurzelgemüse
19.50

[Fleischlos Glücklich]

* **Älpler-Spätzli**
Gumelwürfel | Röstzwiebeln | Belper Knolle | Apfelmus
34.50

* **Spinat-Ricotta-Ravioli**
Salbeibutter | Parmesanspäne
34.50

* **Gnocchi**
Kräuterseitlinge | Cicorino Rosso | Piemonteser Haselnüsse
34.50

* ÄCHT SCHWYZ Ächt-Schwyz-Gericht

[Aus dem See]

*** Gebratenes Zanderfilet**
Beurre Blanc | Beluga-Linsen | Portulak | Nüsslisalat
46

*** Eglifilets «Zuger-Art»**
Kräuter-Rahmsauce | Salzgumel | Gemüsejulienne
48

[Landgenüsse]

Entenbrust [F]
Orangen-Jus | Semmelknödel
Rosenkohl | Orange
42

*** Kalbs-Hackbraten**
Champignon-Speck-Rahmsauce | Gumelstungis | Austernpilze
44

*** Rindsfilet-Medaillon**
Jus | Brasato-Ravioli | Wurzelgemüse
56

*** Muotathaler Kalbssteak**
Pilz-Rahmsauce | Gumel-Gratin | Trio vom Sellerie
59

* ÄCHT SCHWYZ Ächt-Schwyz-Gericht

[Unsere Fondue-Kreationen]

Unsere Fonduespezialitäten geniessen Sie exklusiv
im Paradiesli-Sääli im Obergeschoss.

* **Classique**
Natur
36

* **Red Baron**
Tomate | Chili | Kräuter
38

Bella Italia
Gorgonzola | Birne | Grappa
40

* **Wetterschmöcker**
Rinderheu
40

* **Kastenvögtin**
Speck | Pilze
40

[Beilagen]

Zum Fondue servieren wir Brot und Gumel.

Gepickeltes Gemüse
9.50

Früchte-Schale
9.50

Mythen Ei zum Einrühren
2

* 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 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 Ächt-Schwyz-Gericht