

VORSPEISEN & VEGETARISCHES

Blattsalate / geröstete Kerne

CHF 11.—

Gemischte Salatkomposition, mit verschiedenen Salaten

CHF 13.—

Nüsslisalat nature

CHF 14.—

Nüsslisalat / Ei / Speck / Brotroutons

CHF 18.—

Weisse und grüne Spargeln / knuspriger Rohschinken / Erdbeeren / Rhabarber

CHF 24.—

Pikantes Rinds Tatar / getoastetes dunkles Brot

CHF 34.—

Vorspeise

CHF 24.—

Tagliarini / schwarzer Trüffel

CHF 36.—

Vorspeise

CHF 26.—

Hausgemachte Gnocchi / Spargeln / Morcheln

CHF 30.—

Vorspeise

CHF 20.—

Weisse Spargeln / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln

CHF 28.— (250g)

Vorspeise (180g)

CHF 20.—

Beilagen

Bündner Rohschinken (30g)

CHF 6.—

norwegischer Lachs geräuchert bei Dhyrberg (50g)

CHF 10.—

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Pikante Currysuppe / Riesencrevette
CHF 16.—

Spargelcrèmesuppe / Spargel-Glacé
CHF 12.—

Rindskraftbrühe / Flädli **oder** Ei
CHF 12.—

Bündner Gerstensuppe
CHF 12.—

Tagessuppe (fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)
CHF 10.—

FRISCHE FISCHE

Eglifilets (Raron/VS) gebraten / Mandelbutter
Salzkartoffeln oder Reis / Blattspinat
CHF 48.— kleine Portion CHF 38.—

Gotthard Zander gebraten / Bärlauch - Schaum / Spargel - Risotto
CHF 48.— kleine Portion CHF 38.—

Ganze Forelle aus dem eigenen Teich / gebraten oder blau,
braune Butter / Salzkartoffeln oder Reis / Gemüse
CHF 38.—

FLEISCH IN BEGLEITUNG

Schweizer Rinds – Filet / Sauce béarnaise / neue Kartoffeln
CHF 62.— (180g) CHF 52.— (140g)

Nidwaldner Kalbsrückensteak / Morchelrahmsauce / Nudeln
CHF 58.— (160g)

Kalbsgeschnetzeltes (Kalbscarrée) / Rahmsauce / Gotthard Pilze / Rösti
CHF 48.— kleine Portion CHF 40.—

Original Kalbs Wienerschnitzel / Pommes Allumettes / Preiselbeeren
CHF 42.— kleine Portion CHF 36.—

Kalbs Cordon bleu / Buure Schinken / Käse / Pommes frites
CHF 44.—

Geschnetzelte Kalbsleberli / Kräuter / Rösti
CHF 38.— kleine Portion CHF 30.—

Schweizerhaus Burger (100% Rindfleisch)
Balsamico Zwiebeln / Gurken / Barbecue Sauce / Pommes frites
CHF 28.—

Zusätzlich Gemüse als Beilage CHF 4.—
Zusätzlich Spargeln als Beilage CHF 10.—

GENUSS AB ZWEI PERSONEN

Châteaubriand vom Schweizer Rindsfilet,
Sauce béarnaise / Gemüsearrangement
Beilagen nach Wahl

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!
CHF 68.—pro Person

Auf Vorbestellung bis 17.00 Uhr

Fleisch-Fondue «Schweizerhaus» à discrétion,
Kalb-, Rind-, Schweine- und Poulet
hausgemachte Saucen, rohes Gemüse, Pommes frites, Reis
zum Schluss die kräftige Fleischsuppe mit Sherry
CHF 54.— pro Person

Käsefondue «Schweizerhaus» (serviert in der Beiz)
Weisswein / Gschwellti / Brot / Essiggurken
CHF 32.— pro Person

LUST & VERGNÜGEN

Es Versüecherli für den kleinen Gluscht

CHF 6.—

Schweizerhaus Dessert Synfonie

(eine Auswahl aus unserer hauseigenen Pâtisserie)

CHF 14.—

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Sauerrahmglacé

CHF 16.—

Caramelisierte Crèmeschnitte mit Früchten garniert

CHF 10.—

Trilogie von der Erdbeere

(Tonkabohnen Panna Cotta / gratinierte Erdbeeren / hausgemachte Glacé)

CHF 14.—

Marinierte Erdbeeren / Rahm

CHF 10.—

kleine Portion

CHF 7.50

Marinierte Erdbeeren / Vanilleglacé / Rahm

CHF 14.—

kleine Portion

CHF 9.50

Hausgemachte Sorbets- und Glacés

CHF 4.50 pro Kugel

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Regionale Käseauswahl / Chutney / Birnenbrot

CHF 19.—

Kleine Portion

CHF 14.—

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Kalbfleisch	Innerschweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Eglifilet	Raron / VS
Gotthard-Zander	Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG Erstfeld
Forelle	Forellen Farm Ennetmoos
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

Unsere Lieferanten

Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen
Dyhrberg AG, Klus-Balsthal
Michel Comestibel, Interlaken
Bianchi AG, Zufikon
Molkerei Hurschler, Engelberg
Bäckerei Christen, Buochs
Mundo AG, Rothenburg
Vermo AG, Luzern
Forellen Farm Lutherbach, Ennetmoos

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer