

VORSPEISEN & VEGETARISCHES

Wildkräutersalat

Eisberg / Gurken / Tomaten / Manjok / Radisli

CHF 15.—

Hausgebeizter Swiss Lachs

Erbsen / Edamame / Apfel / Crème fraîche

CHF 18.—

Burrata

Bunte Tomaten / Basilikum / Pesto / Maldon Salz

CHF 18.—

Egli – Ceviche

Chioggia Rande / Oona Caviar / Melone / Shiso

CHF 28.—

Beef Tatar

Wildkräuter / dunkles Brot

CHF 32.—

Vorspeise

CHF 24.—

Orecchiette

Tomatensauce **oder** all'arrabbiata **oder** Pesto

CHF 22.—

Vorspeise

CHF 16.—

Gerösteter Blumenkohl / Hummus / Mango

Rauch-Mandeln / Blattpetersilie / Schwarz-Sesam

CHF 24.—

Vorspeise

CHF 18.—

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Rotes Curry / Kokosmilch / Crevette

CHF 15.—

Geeiste Gurke / Joghurt / Chili

CHF 12.—

Rindskraftbrühe

Griessklösschen **oder** Flädli **oder** Ei

CHF 12.—

Tagessuppe

CHF 10.—

FRISCHE FISCHE

Filet vom Schweizer Zander

Gersten Risotto / grüner Spargel

CHF 46.—

kleine Portion

CHF 34.—

Ganze Forelle aus dem eigenen Teich / gebraten oder blau,

Braune Butter / Salzkartoffeln / Spitzkohl

CHF 36.—

SCHWEIZERHAUS BEEF

Swiss Prime Rinds-Filet

CHF 62.— (180g)

CHF 52.— (140g)

Swiss Entrecôte

CHF 55.— (220g)

CHF 40.— (160g)

Sashi – „dry aged“ Ribeye*

CHF 75.— (250g)

Sashi – Tomahawk* (ab 2 Personen)

100 g CHF 14.—

Chateaubriand in 2 Gängen (ab 2 Personen)

CHF 68.— pro Person

inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

zur Auswahl

Pommes frites / Trüffel frites / Kartoffelpüree / Gersten-Risotto

Gerösteter Blumenkohl / Grüner Spargel / Spitzkohl / Pilz - Ragout

Café de paris Butter / Chimichurri / Barbecue / Sauce bearnaise

* Aus Skandinavien kommt der derzeit heisseste Steak-Trend:

Sashi Beef aus Finnland. Die feine Marmorierung des Fleisches sorgt nicht nur für zarten Schmelz, sondern auch für intensives Aroma.

SCHWEIZERHAUS KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel / Pommes frites / Zitrone

CHF 44.—

Kalbsleber

Kartoffel Püree / Apfel / rotes Zwiebel Confit / Jus

CHF 38.—

kleine Portion

CHF 28.—

Maishähnchenbrust „Label rouge“

Kleine Kartoffeln / Pilz - Ragout / Jus

CHF 38.—

Geschmortes Ochsenbackenragout

Lila Kartoffeln / Birne / Maldon Salz

CHF 42.—

Schweizerhaus Burger

Eisberg / Echalotte / Gurken / Tomate / Pommes frites

CHF 28.—

Steak Salat

Steakwürfel / Eisberg / Wildkräuter / Tomaten / Gurken / Pommes frites

CHF 28.—

Auf Vorbestellung bis 17.00 Uhr

Käsefondue «Schweizerhaus»

Weisswein / Knoblauch / Gschwellti

CHF 28.—

LUST & VERGNÜGEN

Es Versüecherli für den kleinen Gluscht

CHF 6.—

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Sauerrahmglacé / Beeren / Coulis / Ganache

CHF 16.—

Panna Cotta / Dulce de Lecce / Erdbeeren

CHF 10.—

Hausgemachter Apfelstrudel / Nüsse / Vanillesauce

CHF 12.—

Gerührter Eiscafé / Kirsch

CHF 12.—

CHF 9.— — klein

Affogato al caffè

Espresso / Vanilleglacé

CHF 7.—

Hausgemachte Sorbets- und Glacés

CHF 4.— pro Kugel

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Regionale Käseauswahl

Tomatenconfit / Nüsse

CHF 19.—

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

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Luzern / CH
Ochsenfleisch	Schweiz
Sashi	Finnland
Poulet	Frankreich
Zanderfilet	Lago maggiore
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 Luzern
Forellen Farm Lutherbach, Ennetmoos

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer