

VORSPEISEN & VEGETARISCHES

Blattsalate / geröstete Kerne

CHF 11.—

Gemischte Salatkomposition, mit verschiedenen Salaten

CHF 13.—

Nüsslisalat nature

CHF 14.—

Nüsslisalat / Ei / Speck / Brotcroutons

CHF 18.—

Hausgebeizte Berner Lachsforelle / Asia Salat im Reisteigblatt

CHF 24.—

Gratinierter Dallenwiler Geisskäse / Chutney / Blattsalat

CHF 19.—

Entenleber Terrine / Apfel / Brioche

CHF 28.—

Pikantes Rinds Tatar / getoastetes dunkles Brot

CHF 34.—

Vorspeise CHF 24.—

Tagliarini / Winter-Trüffel

CHF 36.—

Vorspeise CHF 26.—

Hausgemachte Randen Ravioli / Frischkäse / Birne

CHF 30.—

Vorspeise CHF 20.—

Acquerello-Risotto / Gotthard-Pilze

CHF 30.—

Vorspeise CHF 22.—

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Pikante Currysuppe / Riesen Crevette

CHF 16.—

Randensuppe / Randen-Sauerrahmglacé

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 / Gemüse

CHF 48.—

Kleine Portion CHF 38.—

Gotthard Zander gebraten / Safran-Schaum / Ananas-Sauerkraut / Kartoffeln

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 / Portweinjus / Gotthard-Pilze

hausgemachten Gnocchi

CHF 62.— (180g)

CHF 52.— (140g)

Rindsschmorbraten / Acquerello-Risotto

CHF 34.—

Kalbsgeschnetzeltes (Kalbscarrée) / Rahmsauce / Pilze / Rösti

CHF 48.—

kleine Portion CHF 40.00

Original Kalbs Wienerschnitzel / Pommes Allumettes / Preisselbeeren

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 4.00

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

Fleisch-Fondue «Schweizerhaus» à discrétion,
Kalb-, Rind-, Schweine- und Poulet
hausgemachte Saucen, rohes Gemüse / Pommes frites,
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.—

Beerenstrudel / Sauerrahmglacé

CHF 12.—

Caramelisierte Crèmeschnitte mit Früchten garniert

CHF 10.—

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
Lachs-Forelle	Zucht Belp / BE
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. 7,7% Mehrwertsteuer