



Im Schweizerhaus steht der Genuss im  
Mittelpunkt. Bei einem guten Essen und einer tollen  
Weinauswahl entfliehst du – umgeben von den  
Engelberger Alpen – dem Alltag.

*At Schweizerhaus the focus is on indulgence. With good  
food and a cool selection of wine, you can escape from everyday  
life – surrounded by the Alps of Engelberg.*

# Vorspeise

## Starter

### Engelsalat 17 / 25

Babyspinat, Tomaten, gebackener Ziegenkäse, warmer Speck, Körner, Honig-Senf-Dill-Dressing  
*Baby spinach, tomatoes, baked goat's cheese and warm bacon, honey mustard dill dressing*

### Caesar Salat 18

Römer-Lattich, Sälmi Sbrinz, Sardellen, Croûtons  
*Romaine, Sälmi swiss parmesan, sardines, croûtons*

### Steinpilzsuppe 16

Hirschrohschinken, Randen, Salbei  
*Porcini mushroom soup, venison cured ham, beetroot, sage*

### Crab Cakes 23 / 35

Krabbenküchlein, Pastinaken-Püree, Federkohl, Kräuter-Aioli  
*Parsnip puree, kale, herb aioli*

### Rehtatar 22 / 34

Kapernäpfel, Brunnenkresse, Eigelb, Brioche oder Pommes  
*Deer tartare, caper apples, egg yolk, brioche or fries*

### «Wildsaison» | Pasta du Jour 19 / 28

*«Game season» | Daily pasta*

### Markbein 17

Rindsmarkbein, Jus, Brioche, Sprossen, Croûtons  
*Roasted bone marrow, jus, brioche*

### Entenleber-Terrine 25

Haus-Chutney, Brioche  
*Duck liver terrine, house chutney, brioche*



# Hauptgang

## Main course

<b>Schweizerhaus-Forelle</b>	42
Blau oder gebraten, Couscous, Gemüse, Zitronen-Beurre-blanc <i>Trout from our pond, poached or panfried, couscous, veggies, lemon beurre blanc</i>	
<b>Ahi-Tuna</b>	34 / 46
Koriander-Kruste, Kartoffelstock, Broccolini, Salsa Romesco <i>Coriander crust, mashed, broccolini, salsa romesco</i>	
<b>«Wildsaison»   Pasta du Jour</b>	19 / 28
<i>«Game season»   Daily pasta</i>	
<b>The Wild Veggie</b>	32
Kernser Edelpilze, Rosenkohl, Rotkraut, Pizokel, Marroni-Sauce <i>Mushrooms, brussels sprouts, red cabbage, big spaetzli, chestnut sauce</i>	
<b>Lammhaxe</b>	44
9 Std geschmort, Polenta, Gemüse, Orangen-Gremolata <i>9 hour braised lamb shank, polenta, veggies, orange gremolata</i>	
<b>Rindsfilet oder Hirschfilet 130gr / 200gr</b>	45 / 58
Pizokel, Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeeren, Marroni-Sauce <i>Filet of Swiss-beef or filet of venison, brussels sprouts, red cabbage, cranberries, big spaetzli, chestnut sauce</i>	
<b>«Spatchcocked» Mistkratzerli</b>	37
Linsen, Petersilien-Kartoffeln, Senfrahmsauce <i>Spatchcocked spring chicken, lentils, parsley potatoes, mustard cream sauce</i>	
<b>Cordon Bleu</b>	47
Kalbfleisch, Seilers Raclettekäse, Rohschinken, Rahmspinat, Pommes <i>Veal cordon bleu, Seilers raclette, cured ham, creamed spinach, fries</i>	



## Teriyaki Tofu

25

Marinierter Tofu, Jasminreis, Gemüse, Salsa Romesco  
*Marinated tofu, jasmine rice, veggies, salsa romesco*

### Fondue & Raclette (von Oktober bis Ostern | *October till Easter*)

Käsespeisen servieren wir euch gerne im Kaminstübli. Danke für euer Verständnis.  
*Warm cheese dishes are only served in our cheese cave. Check it out!*

## Käsefondue 200gr

p.P. 28

Klassische Käsemischung von Chäs im Kloster Engelberg  
*Classic cheese fondue from our local monastery*

## Raclette

pro Portion | *per portion* 14

Seilers Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln  
*Seilers raclette, potatoes, pickles, pickled onions*

## Chinoise ab zwei Personen (250g p. P.)

p.P. 52

Fleischbrühe, Kalb- und Rindfleisch, Poulet, Pommes oder Reis, Saucen  
*Hot Pot, veal, beef and chicken, fries or rice, dipping sauces (min. 2 people)*

### oder | or

Nur mit Rindfleisch | *only beef*

p.P. 58

## Kinderspeisen bis 12 Jahre

*Kids menu up to 12 years old*

### Schweinschnitzel, Pommes, Gemüse

15 / 23

*Pork schnitzel, fries, veggies*

### Chicken Nuggets, Pommes

18

*Chicken nuggets, fries*

### Tomatenspaghetti

11 / 18

*Spaghetti with tomato sauce*



# Nachtisch

## Dessert

### Apple Crumble 15

Warmer Apfel-Crumble, Doppelrahm-Meringue-Glace  
*Warm apple crumble, double cream meringue ice cream*

### Lime Cheesecake 15

Meringue, Limetten-Powder  
*Meringue, lime crack*

### Marroni Crèmeschnitte 16

Vermicelles, weisse Schoggi, Kirsch-Coulis  
*Millefeuille with chestnut, white chocolate, cherry coulis*

### Sara's Brownies 14

Warme Schoggi-Brownies mit hausgemachter Sauerrahm-Glace  
*Warm chocolate brownies with homemade sour cream ice cream*

### Eiskaffee 13

Geschlagene Espresso-Glace, mit oder ohne Kirsch  
*Whipped espresso ice cream, with or without cherry schnapps*

### Käseteller 15

Sälmi Sbrinz / Dallenwiler Geisskäse / Stanser Fladä / Camembert / Gruyère bleu  
*Swiss cheese plate*

### Glace & Sorbets pro Kugel / per scope 4.7

*Ice cream* *Rahm-Zuschlag / extra whipped cream* 1.5

Vanilla / Swiss Chocolate / Doppelrahm-Meringue / Cookies & Caramel / Espresso Croquant

*Sorbets*

Lemon & Lime / Himbeer & Erdbeer / Aprikose



# Herkunft

## *Origin*

Rind CH  
*Beef* *CHE*

Kalb CH  
*Veal* *CHE*

Lamm AU  
*Lamb* *AUS*

Poulet CH  
*Chicken* *CHE*

Schwein CH  
*Pork* *CHE*

Trockenfleisch CH  
*Dried meat* *CHE*

Entenleber EU  
*Duck liver* *EU*

Forellen CH  
*Trout* *CHE*

Crevetten VN  
*Prawns* *VN*

Krabbenfleisch CA  
*Crab meat* *CA*

Hirsch | Reh EU | DE  
*Venison | Deer* *EU | GER*

