



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 our 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, Randen, gebackener Ziegenkäse, warmer Speck, Körner, Honig-Senf-Dill-Dressing  
*Baby spinach, beets, 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*

### Kürbis-Curry Suppe 14

Bauernschinken, Kürbiskernöl  
*Pumpkin curry soup, farmers ham, pumpkin seed oil*

### Crab Cakes 24 / 35

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

### Rindstatar 25 / 36

Kapernäpfel, Brunnenkresse, Eigelb, Ciabatta Crostini  
*Beef tartare, caper apples, egg yolk, ciabatta crostini*

### Pasta du Jour 19 / 33

*Daily pasta*

### Markbein 18

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

### Entenleber 35

Gebratene Entenleber, Haus-Chutney, Ciabatta Crostini, Balsamico Jus  
*Panfried duck liver, house chutney, ciabatta crostini, balsamico jus*



# Hauptgang

## Main course

### Schweizerhaus-Forelle 42

Blau oder gebraten, Petersilienkartoffeln, Gemüse, Zitronen-Beurre-blanc  
*Trout from our pond, poached or panfried, parsley potatoes, veggies, lemon beurre blanc*

### Ahi-Tuna 36 / 46

Koriander-Kruste, Kartoffelstock, Broccolini, Salsa Romesco  
*Coriander crust, mashed, broccolini, salsa romesco*

### Pasta du Jour 19 / 33

*Daily pasta*

### Breakfast for Dinner 33

Sälmi-Sbrinz Omelette, Kernser Edelpilze, Broccolini, Pommes  
*Salmi-sbrinz omelette, local mushrooms, broccolini, fries*

### Lammhaxe 44

9 Std geschmort, Polenta, Gemüse, Orangen-Gremolata  
*9 hour braised lamb shank, polenta, veggies, orange gremolata*

### Rindsfilet 48 / 59

Cheesy Kartoffelgratin, Safran Sauerkraut, Rotwein-Jus  
*Filet of Swiss beef, cheesy AF potato gratin, saffron sauerkraut, red wine jus*

### «Spatchcocked» Mistkratzerli 38

Patatas Bravas, Senfrahmsauce  
*Spatchcocked spring chicken, patatas bravas, mustard cream sauce*

### Cordon Bleu 47

Kalbfleisch, Seilers Raclettekäse, Rohschinken, Rahmspinat, Pommes  
*Veal cordon bleu, Seilers raclette, cured ham, creamed spinach, fries*



## Teriyaki Tofu

29

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 gerne im Kaminstübli. Danke fürs 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

Seiler Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln  
*Seiler's 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

|  |   |
|--|---|
| <b>Apple Crumble</b>   | 15  |
| <i>Warmer Apfel-Crumble, Doppelrahm-Meringue-Glace</i><br><i>Warm apple crumble, double cream meringue ice cream</i>                 |   |
| <b>Lime Cheesecake</b>   | 15  |
| <i>Meringue, Limetten-Powder</i><br><i>Meringue, lime crack</i>  |   |
| <b>Marroni Crèmeschnitte</b>   | 16  |
| <i>Vermicelles, weisse Schoggi, Kirsch-Coulis</i><br><i>Millefeuille with chestnut, white chocolate, cherry coulis</i>               |   |
| <b>Sara's Brownies</b>   | 14  |
| <i>Warme Schoggi-Brownies mit hausgemachter Sauerrahm-Glace</i><br><i>Warm chocolate brownies with homemade sour cream ice cream</i> |   |
| <b>Eiskaffee</b>   | 13  |
| <i>Geschlagene Espresso-Glace, mit oder ohne Kirsch</i><br><i>Whipped espresso ice cream, with or without cherry schnapps</i>        |   |
| <b>Käseteller</b>  | 17  |
| <i>Sälmi Sbrinz / Dallenwiler Geisskäse / Stanser Fladä / Gruyère bleu</i><br><i>Swiss cheese plate</i>                              |   |
| <b>Glace &amp; Sorbets</b>   | pro Kugel / <i>per scoop</i> 4.7              |
| <i>Ice cream</i>   | Rahm-Zuschlag / <i>with whipped cream</i> 1.5 |
| <i>Vanilla / Swiss Chocolate / Doppelrahm-Meringue / Cookies &amp; Caramel / Espresso Croquant</i>                                   |   |
| <i>Sorbets</i>   |   |
| <i>Lemon &amp; Lime / Himbeer &amp; Erdbeer / Aprikose</i>   |   |



# Herkunft

## *Origin*

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Rind              | CH         |
| <i>Beef</i>       | <i>CHE</i> |
| Kalb              | CH         |
| <i>Veal</i>       | <i>CHE</i> |
| Lamm              | AU         |
| <i>Lamb</i>       | <i>AUS</i> |
| Poulet            | CH         |
| <i>Chicken</i>    | <i>CHE</i> |
| Schwein           | CH         |
| <i>Pork</i>       | <i>CHE</i> |
| Trockenfleisch    | CH         |
| <i>Dried meat</i> | <i>CHE</i> |
| Entenleber        | EU         |
| <i>Duck liver</i> | <i>EU</i>  |
| Forellen          | CH         |
| <i>Trout</i>      | <i>CHE</i> |
| Crevetten         | VN         |
| <i>Prawns</i>     | <i>VN</i>  |
| Krabbenfleisch    | CA         |
| <i>Crab meat</i>  | <i>CA</i>  |

