

Vorspeisen



Tagessuppe

Soup of the day

9.50

Gerstensuppe mit Speck

Barley soup with bacon

10.50



Schüsselsalat

mit frischem Chnoblilbrot

17.50

und gebratenen Pouletbrust-Streifen

23.50

Salad bowl

with fresh garlic bread

and roasted chicken breast stripes



z'Vieri-Plättli BärGnuss

24.50

mit Bauernspeck, Wetterschmöcker, Landjäger,
mildem und rezentem Rigi-Alpkäse von der Chäserenholzhütte
und Essiggemüse

Snack platter z'Vieri-Plättli BärGnuss

With farmer's smoked bacon, smoked sausages
mild and strong Rigi cheese, pickled vegetables



Zwiebel -Käsekuchen

21.50

mit buntem Blattsalat



Onion-cheese pie

with leaf salad

Hauptgänge

Urchige Äplermagronen mit Speck 22.50

mit Apfelmus

Original macaroni Alpine style with bacon

with apple puree



Alpenkräuterspätzli mit Bergkäse 21.50

mit Apfelmus

Spaetzli with Alpine herbs and cheese

with apple puree

Rösti mit Speck und Spiegelei 24.50

Rösti (hash brown)

with bacon and a fried egg



Fondue «BärgGnuss» ab 2 Personen *Pro Person* 29.50

von der Käserei Küssnacht

mit Brot und Essiggemüse

Cheese Fondue for 2 Pers. or more *per person* 29.50

from the cheese dairy Küssnacht

with bread and pickled vegetables

Spaghetti aglio e olio 19.50

mit fischen Bergkräutern

Spaghetti aglio e olio

with fresh Alpine herbs



Äpler Cordon-Bleu

31.50

gefüllt mit Speck, Bergkäse und Zwiebeln
mit Pommes Frites

Cordon-Bleu alpine style

Pork escalope stuffed with bacon, Alpine cheese
and onions, served with French fries



Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

29.50

und Rösti

Pork escalope with a creamy mushroom sauce

and hash brown



Käseschnitte

nature

21.50

Cheese crust

mit Ei, with egg

22.50

mit Speck, with bacon

23.50

Labels und Deklarationen



vegetarisch



Fleischdeklaration:

Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.