

## Zur EINSTIMMUNG

Cocktail "SCHWYZER SKIWASSER" mit Alkohol  
und ohne Alkohol  
Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne über die aktuellen Drinks !

3,80  
3,30

## Schweizer Karte



## VORSPEISEN

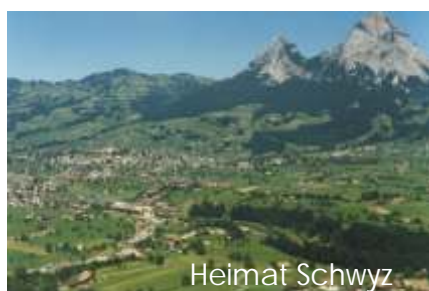
BÜNDNER GERSTENSUPPE	4,40
NÜSSLISALAT (Feldsalat) "Schwyzer Art" mit sautiertem Boneto Pilz, Hobelkäse, Brotcroutons und Schinchenchips an Hausdressing; Brot und Butter	7,60
PASTETLI mit RAGOUT FIN und SAFRANRISOTTO (Siedfleisch vom Kalb mit Bries, Champignons und Gemüsewürfel)	8,50

## HAUPTGERICHTE

BERNER SENNENRÖSTI mit Spiegelei, Speck und Käse kleiner Blattsalat	9,80
PRÄTIGAUER KÄSKNÖPFLI gebratene Knöpfli mit Rahm-Zwiebelschmälzi, kleiner Blattsalat	8,90
KALBSLEBERLI "GSTAADER ART" mit getrockneten Tomatenstreifen, und Salbeibutter Gemüse vom Markt und Nüdeli (solange Vorrat reicht)	14,80
URNER RAHMRÖSTI "RATSHERREN ART" Rahmrösti mit kleinem Rinderfilet und Kräuterbutter und Bonetopilz	19,50
EGLIFILET "VERSOIX ART" gebratener Kretzer mit Champignons, Sesam, Leinsamen, gemahlene Kürbiskerne, eingelegten Tomatenstreifen, Zwiebeln und viel frischer Petersilie an Salzkartoffeln	15,20
INVOLTINI "DI VITELLO" feine Kalbsfleischröllchen Tessiner Art gefüllt mit Spinat, Mozzarella und Parmaschinken Gemüse vom Markt; Safranrisotto	17,80
SCHWEINERÜCKENSTEAK "SENNENALP" mit einer Käse-Speck-Kräutermischung überbacken; Tomatensauce und Gemüsegar nitur, Pommes frites	14,60



## FONDUE'S und RACLETTE



Käsefondue ab 2 Personen  
Preise pro Person

- Walliser 13,80
- Bauernart (mit Speck) 14,80
- mit Champignons 14,80

FLEISCHFONDUE "Chinoise"  
mit Puten- und Rindfleisch  
Gemüse und Kartoffelgratin  
Baguettes  
6 Saucen  
18,70

RACLETTE mit Gurken, Silberzwiebeln und Kartoffeln  
6,00 pro Abstrich

Unsere hauseigene Fonduemischung verkaufen wir  
auch an Sie privat - Vorbestellung erforderlich !

### WEINEMPFEHLUNG - alle QbA



CHASSLEAS ROMAND VDP  
"Le Répît"

Klares helles Gelb. In der Nase blumige und fruchtige Noten.  
Feinfruchtiger Auftakt, spritzig und erfrischend mit einer schönen  
Fruchtnote. Eignet sich zu Käsefondue, leichten Fischgerichten.

FÉCHY AOC BONNE CÔTE

Klares und helles Strohgelb in der Farbe. Aromen nach Chasselas-Blüten  
und Zitronen. Elegant und gut strukturiert im Gaumen.  
Weicher und voller Wein mit gutem Charakter und angenehmem Abgang.

FENDANT DU VALAIS AOC

Blanc d'Amour Rebsorte Chasselas / Gutedel

Nase: Diskret und frisch, duftet nach Lindenblüten, mineralisch.  
Gaumen: Rund, leicht trocken, ausgeglichen mit schöner Vitalität.

DÔLE DU VALAIS Primus Classicus Orsat AOC

Dieser typische Walliser Wein vereint auf harmonische Art Pinot Noir und Gamay.  
Schöne himbeerrote Farbe. Das Bukett verschenkt Düfte von roten Beeren,  
die vom Gamay stammen. Der Pinot Noir verleiht dem Wein Struktur und Finesse.  
Ein gut ausgewogener, herrlicher Dôle mit erquickender Säure.  
Kulinarischer Einklang mit Fondue Chinoise, gebratenes Poulet, Rindsfilet  
und Käse.

0,1 L 3,50

0,1 L 5,00

0,1 L 4,70

0,1 L 4,80



*DIESE MONATSKARTE GILT TÄGLICH AUSSER SONN- UND FEIERTAGS !*

# Dessert - Karte

Monats-Aktion

## EISKAFFEE

Kalter Kaffee mit Vanille-Eis, Sahnetupfer  
4,40

DESSERTVARIATION "KLEIN & FEIN"  
5,70

CARAMEL TÖPFLI mit Sahnetupfer  
3,90

CRÈME BRULÉE von Tonkabohnen  
5,00

Leichte NATUR-JOGHURT-TERRINE  
garniert mit Eiscanapées und  
Sauerkirsch-Kompott  
5,10

## SCHWARZWÄLDER TRÄUMLE

Sauerkirsch-Kompott mit Apfelmousse-Creme  
garniert mit 1 Kugel Schokoladen-Eis,  
Sahnetupfer  
4,90

APFELKÜCHLE mit VANILLE-EIS  
und Zimtzucker, Sahnetupfer  
5,40

APFELSTRUDEL auf Vanille-Saucen-Spiegel  
4,90

VANILLE-EIS (2 Kugeln)  
mit warmen HIMBEEREN, Sahnetupfer  
5,20

HAUSGEMACHTE MANGOSORBET  
mit Himbeeren und Gin-Espuma  
6,70

SCHWYZER KIRSCHPARFAIT  
mit Chriesi (Kirschen)  
4,50

SCHOGGIPARFAIT  
mit marinierten Maroni  
und Schümli (Meringues)  
6,20



Der Kaffee bei uns hat Ihnen  
geschmeckt?

Dann nehmen Sie doch Ihre  
Lieblingsorte mit nach  
Hause - frisch geröstet und  
edel verpackt, als ganze  
Bohne oder auch verbrauchs-  
fertig gemahlen.

KAFFEE SCHÜMLI<sup>6</sup>  
250 g 5,50  
250 g Dose 6,50  
500 g 10,00

TOBLERONEEIS  
mit Apfel-Crème gefüllten  
Windbeuteln  
5,20

DESSERTDUO  
Kirschparfait mit Chriesi  
und ofenwarmes  
SCHOKOKÜCHLE  
Holundergelee  
6,70

Hasen-Hausröstungen  
zum Mitnehmen!



ESPRESSO koffeinfrei  
250 g 6,50  
250 g Dose 7,50  
500 g 12,00

ESPRESSO<sup>6</sup>  
HAUSMISCHUNG und  
ALL' ITALIA  
250 g 6,00  
250 g Dose 7,00  
500 g 11,00

<sup>6</sup> koffeinhaltig

## ..... rund um die Bohne

Tasse ESPRESSO HAUSMISCHUNG <sup>6</sup>		2,30	
Tasse ESPRESSO ITALIANO <sup>6</sup>		2,30	
Tasse ESPRESSO KOFFEINFREI		2,30	
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI <sup>6</sup>		2,40	
Tasse CAPPUCCINO <sup>6</sup>		2,70	
Tasse CHOCIATTO <sup>6</sup> - Kaffee mit Schokolade		2,70	
Tasse CHOCOCINO - heiße Schokolade mit Milchschaum		2,80	
LATTE MACCHIATO <sup>6</sup>		2,80	
IRISH COFFEE <sup>6</sup>	4 cl	7,00	
Kaffee NORMANDIE <sup>6</sup>	2 cl (Calvados)	5,50	
Kaffee MANAGER <sup>6</sup>	4 cl (Baileys)	7,50	
Kaffee SCHÜMLI & PFLÜMLI <sup>6</sup>	4 cl	7,50	
Kaffee SÜCHTIG - SCHWEIZ <sup>6</sup>	(Rezept geheim)	5,00	

## Spezereien - aus Nah & Fern

Cognac Otard XO	4 cl	12,20
Armagnac Cles des Ducs	4 cl	9,00
Wildkirsch Fassbind	2 cl	5,40
Kirsch aus Schwyz (Reichmuth)	2 cl	5,40
Hochdorfer Bierschnäpsle	2 cl	3,20
Schlehenlikör	2 cl	4,20
Zibärtele	2 cl	4,20

## Spezereien-Medailengewinner

Willams Christ	2 cl	5,30
Himbeere	2 cl	5,30
Mirabelle	2 cl	5,30
Apfel in Eiche	2 cl	5,30
Quitte	2 cl	5,30

## Spitzen-Produkte - Urs Hecht - SCHWEIZ

	Schweizer Destillateur der Jahre	2007/2008	2005/2006	
		2003/2004	1999/2000	
Kirsch Teresa im Barrique	2 cl	8,00		
Vieille Williams im Barrique	2 cl	8,00		
Vieille Prune im Barrique	2 cl	8,00		
Vieille Pommes im Barrique	2 cl	8,00		
Grappa Ticino Merlot im Barrique	2 cl	8,00		