



Vorspeisen

Entenleber „Langmattli“	CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren karamellisierte Äpfel	25
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	15
Blattsalat mit Speck, Bergkäsesplitter und Croutons	14
Gemischter Salat	10
Grüner Salat	8

Aus dem Suppentopf

Näbusuppe mit Bergkäse und Trockenfleisch	11
Flädli-suppe	8



Alpgschwänd Klassiker

Kalbsleberli „Heitertanni“ Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti	CHF 32
Kalbscordonbleu „Scheligsee“ Schwarzwälder Rohschinken, Bergkäse, Sambal oelek, Chili (scharf) Pommes frites und Gemüse	40
Hackbraten „Tomlishorn“ Kartoffelstock mit Pilatusseeli	25
Cordonbleu „Hängifeld“ (vom Säuli) Alpkäse, Bauernschinken Pommes frites und Gemüse	30
Rindsfilet „Klimsenhorn“ Rindsfilet mit Béarnaise Pommes Allumettes und Gemüse	47
Rindsfiletwürfel „Chriesiloch“ Stroganoff leicht scharf mit Pommes Allumettes	39
„Alpgschwändknüller“ Chateaubriand mit Béarnaise für gemütliche Momente ab 2 Personen in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes Allumettes	pro Person 55
Unser <u>Alpgschwändknüller</u> Chateaubriand mit Béarnaise auf Vorbestellung inklusiv Bahnfahrt mit „Apéro-Korb“ (Mostbröckli, Bergkäse und 1 Glas Prosecco) <u>Nur am Abend erhältlich</u>	pro Person 79



Schweinsschnitzel „Engländergraben“	CHF
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	28
Burrebratwurst „Chilchstei“	
Zwiebelsauce und Pommes frites	22
Zanderknusperli „Steingraben“	
mit Sauce Tartar und Pommes frites	22

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen „Mittagsgüpfi“	
Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmus in der Dachrinne serviert	24
(ab 2 Personen min. 20 Minuten Wartezeit) im Teller serviert	20
Für Familien 2 Erwachsene inkl. 2 Kinder bis 14 Jahre	
(jedes weitere Kind 10 CHF)	48
Gemüseteller „Rotenfluh“	
Reichhaltige Gemüseauswahl mit Rösti Croquetten	25

Für Beilagenänderungen mit Rösti werden zusätzlich Fr. 3.50 berechnet.



Kleine Köstlichkeiten

„Alpgschwänd-z'Vieriplättli“	CHF
mit Schinken, Speck, Salami, Käse und Trockenfleisch	26
Kochspeck am Stück mit Senf und Brot	12
„Waldfest“ Cervelat mit Senf und Brot	10
Wurstsalat garniert	16
Wurstkäsesalat garniert	17
Wurstsalat einfach	13
Salatteller mit Ei	17
Portion Pommes frites	8
Faustbrote	
Schinken, Salami, Käse	7

Herkunft: Rind (Schweiz, Australien & Irland) Kalb (Schweiz) Schwein (Schweiz) – Geflügel (Schweiz)
Fisch / Krustentiere (Schweiz/Deutschland, Russland & Vietnam) – Rohschinken & Mostbröckli (Schweiz)

„Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“