



## Vorspeisen

<b>Entenleber „Langmattli“</b>	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	12
Flädli-suppe	8



## Alpgschwänd Klassiker

**Kalbsleberli „Heitertanni“** CHF  
Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti 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

**Schmorbraten „Gämsmätteli“**  
Kartoffelstock mit Barberajus 35

**„Alpgschwändknüller“ Chateaubriand mit Béarnaise**  
für gemütliche Momente ab 2 Personen in zwei Gängen serviert  
mit reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes Allumettes pro Person 55

Unser Alpgschwändknüller Chateaubriand mit Béarnaise  
auf Vorbestellung inklusiv Bahnfahrt mit „Apéro-Korb“  
(Mostbröckli, Bergkäse und 1 Glas Prosecco) pro Person 79  
Nur am Abend erhältlich



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 „Mittagsgüpfli“  
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“ mit Schinken, Speck, Salami, Käse und Trockenfleisch	CHF 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
<b>Faustbrote</b> 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“