



Vorspeisen

Entenleber „Langmattli“ CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren
karamellierte Äpfel 26

Panierte Champignons mit Sauce Tartar 16

Blattsalat mit Speck, Bergkäsesplitter und Croutons 15

Gemischter Salat 11

Grüner Salat 9

Aus dem Suppentopf

Näbusuppe mit Bergkäse und Trockenfleisch 12

Flädli-suppe 8



Alpgschwänd Klassiker	CHF
Rinds Schmorbraten „Gämsmätteli“ Kartoffelstock mit Barberajus	35
Kalbsleberli „Heitertannli“ Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti	34
Kalbscordonbleu „Scheligsee“ Schwarzwälder Rohschinken, Bergkäse, Sambal oelek, Chili (scharf) Pommes frites und Gemüse	40
Hackbraten „Tomlishorn“ Kartoffelstock mit Pilatusseeli	26
Cordonbleu „Hängifeld“ (vom Säuli) Alpkäse, Bauernschinken Pommes frites und Gemüse	31
Rindsfilet „Klimsenhorn“ Rindsfilet mit Béarnaise Pommes Allumettes und Gemüse	48
Rindsfiletwürfel „Chriesiloch“ «Le Chef» 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 58
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 82



Schweinsschnitzel „Engländergraben“ CHF
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse 29

Burrebratwurst „Chilchstei“
Zwiebelsauce und Pommes frites 22

Zanderknusperli „Steingraben“
mit Sauce Tartar und Pommes frites 25

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen „Mittagsgüpfli“
Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmus in der Dachrinne serviert 25
(ab 2 Personen min. 20 Minuten Wartezeit) im Teller serviert 21

Für Familien 2 Erwachsene inkl. 2 Kinder bis 14 Jahre
(jedes weitere Kind 10 CHF) 50

Gemüseteller „Rotenfluh“
Reichhaltige Gemüseauswahl mit Rösti Croquetten 28

Für Beilagenänderungen mit Rösti werden zusätzlich Fr. 3.50 berechnet.



Kleine Köstlichkeiten

„Alpgschwänd-z'Vieriplättli“	CHF
mit Schinken, Speck, Salami, Käse und Trockenfleisch	28
Kochspeck am Stück mit Senf und Brot	13
„Waldfest“ Cervelat mit Senf und Brot	10
Wurstsalat garniert	17
Wurstkäsesalat garniert	18
Wurstsalat einfach	14
Salatteller mit Ei	17
Portion Pommes frites	8
Faustbrote	
Schinken, Salami, Käse	8

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“