



Vorspeisen

Entenleber „Langmattli“ CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren
karamellisierte Äpfel 28

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 36

Kalbsleberli „Heitertannli“

Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti 35

Kalbscordonbleu „Scheligsee“

Schwarzwälder Rohschinken, Bergkäse, Sambal oelek, Chili (scharf)
Pommes frites und Gemüse 41

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“

«Alpgschwänd Stroganoff» leicht scharf
mit Pommes Allumettes 41

„Alpgschwändknüller“ Chateaubriand mit Béarnaise

für gemütliche Momente ab 2 Personen in zwei Gängen serviert
mit reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes Allumettes pro Person 58

Unser Alpgschwändknüller Chateaubriand mit Béarnaise
auf Vorbestellung inklusiv Bahnfahrt mit „Apéro-Korb“

(Mostbröckli, Bergkäse und 1 Glas Prosecco) pro Person 82

Nur am Abend erhältlich



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

Burrebratwurst „Chilchstei“
Zwiebelsauce und Pommes frites 24

Zanderknusperli „Steingraben“
mit Sauce Tartar und Pommes frites 26

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	29
Kochspeck am Stück mit Senf und Brot	14
„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	9

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“