



## Vorspeisen

<b>Entenleber „ Langmattli“</b>	CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren karamellierte Äpfel	25
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	14
Blattsalat mit Speck, Bergkäsesplitter und Croutons	12
Gemischter Salat	10
Grüner Salat	8

## Aus dem Suppentopf

Näbusuppe mit Bergkäse und Trockenfleisch	10
Flädli-suppe	8



## Alpgschwänd Klassiker

**Kalbsleberli „Heitertannli“** CHF  
Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti 29

**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 45

**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 **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

## Egliknusperli „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

<b>„Alpgschwänd-z'Vieriplättli“</b>	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
<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“