



## Vorspeisen

<b>Entenleber „ Langmattli“</b>	CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren karamellisierte 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

<b>Kalbsleberli „Heitertannli“</b> Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti	CHF 29
<b>Hackbraten „Tomlishorn“</b> Kartoffelstock mit Pilatusseeli	25
<b>Cordonbleu „Hängifeld“</b> (vom Säuli) Alpkäse, Bauernschinken Pommes frites und Gemüse	30
<b>Rindsfilet „Klimsenhorn“</b> Rindsfilet mit Béarnaise, Pommes Allumettes und Gemüse	45
<b>Rindsfiletwürfel „Chriesiloch“</b> Stroganoff leicht scharf mit Pommes Allumettes	39
<b>„Alpgschwändknüller“ Chateaubriand mit Béarnaise</b> für gemütliche Momente ab 2 Personen in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes Allumettes	pro Person 55
<b>Unser <u>Alpgschwändknüller</u> Chateaubriand mit Béarnaise</b> auf Vorbestellung inklusiv Bahnfahrt mit „Apéro-Korb“ (Mostbröckli, Bergkäse und 1 Glas Prosecco) Nur am Abend erhältlich	pro Person 79



## Schweinschnitzel

„Engländergraben“

CHF

Paniertes

Pommes frites und Gemüse

28

Schweinschnitzel mit

## 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“