



Vorspeisen

| | |
|---|-----|
| Entenleber „ Langmattli“ | 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 „Heitertanni“ CHF
Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti 29

Hackbraten „Tomlishorn“
Kartoffelstock mit Pilatusseeli 25

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



Cordon bleu-Festival

| | |
|--|----|
| Cordon bleu vom Rind gefüllt Serrano Schinken, Feigen und Ziegenkäse | 42 |
| Cordon bleu vom Kälbli Serrano Schinken, Sambal-Oelek, Chili und Alpkäse | 42 |
| Cordon bleu von Säuli gefüllt mit Schinken und feinem Käse | 30 |
| Cordon bleu vom Poulet gefüllt mit Lauch, Rohschinken und Büffel Mozzarella | 34 |
| Cordon bleu Black-Tiger Chilibrie, Chili und Ananas | 40 |
| Cordon bleu vom Hirsch gefüllt mit Schinken, Steinpilzen und Alpkäse | 38 |

Alle Cordon bleu werden mit Gemüse und wahlweise mit Pommes frites
oder Penne Paulina "Scharf" serviert.



CHF

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

| | |
|--|-----|
| „Alpgschwänd-z'Vieriplättli“ | 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 |
| Faustbrote | |
| 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“