



Vorspeisen

Entenleber „ Langmattli“	CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren Caramelisierte Äpfel	25
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	14
Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen	16
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Nüssen garniert	12
Gemischter Salat	10
Grüner Salat	8

Aus dem Suppentopf

Näbusuppe mit Bergkäse und Trockenfleisch	10
Kürbisrahmsuppe	9



Feine Wildgerichte

Rehrücken "Matthorn" (ab 2 Pers.) garniert mit reichlich herbstlichen Beilagen und Früchten dazu hausgemachte Spätzli	pro Pers.	55
Hirschfilet Cordonbleu gefüllt mit Schinken, Steinpilzen, Käse und Kräutern hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		39
Hirschfilet fein aufgeschnitten auf Steinpilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		43
Hirschfiletwürfel mit Calvadossauce und Apfelstückli hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		39
Zartes Reh schnitzel mit Steinpilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		41
Feines Reh geschnetzeltes mit Steinpilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		38
Rehpfeffer "Alpgschwänd" hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		33
Vegi Teller (ohne Fleisch) mit feinen Wildbeilagen hausgemachten Spätzli und Steinpilzrahmsauce		28



Alpgschwänd Klassiker

„Alpgschwändknüller“ Chateaubriand mit Béarnaise

für gemütliche Momente ab 2 Personen in zwei Gängen serviert

mit reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes Allumettes pro Person 55

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

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



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“