





Tageskarte Sommer Menu card summer

Öppis Gluschtigs Small and delicate



Ein Stück Alpkäse von der Alp Laui (Stoos) und ein Salsiz von der Kronenmetzg.....CHF	24.00
A piece of alpine cheese from Alp Laui (Stoos) and a salsiz from the Kronen butchery	
Flammkuchen mit Speck und ZwiebelnCHF	20.00
Tarte flambée with bacon and onions	
 Flammkuchen mit Hirtenkäse und PeperoniCHF	20.00
Tarte flambée with shepherds cheese and pepperoni	
 Portion Pommes fritesCHF	9.50
Portion of french fries	

Unsere hausgemachten Suppen Our homemade soups


 Curry Apfel Suppe Curry apple soup	
Ganze Portion.....CHF	9.00
Whole portion	
Kleine Portion.....CHF	6.50
Small portion	
 Bunte Gemüsesuppe Colourful vegetable soup	
Ganze Portion.....CHF	9.00
Whole portion	
Kleine Portion.....CHF	6.50
Small portion	
dazu Käsewüstli (Schwein).....+ CHF	8.00
with cheese sausage (pork)	



Leckere Salate Delicious salads

serviert mit Hausdressing (sofern nicht anders erwähnt)

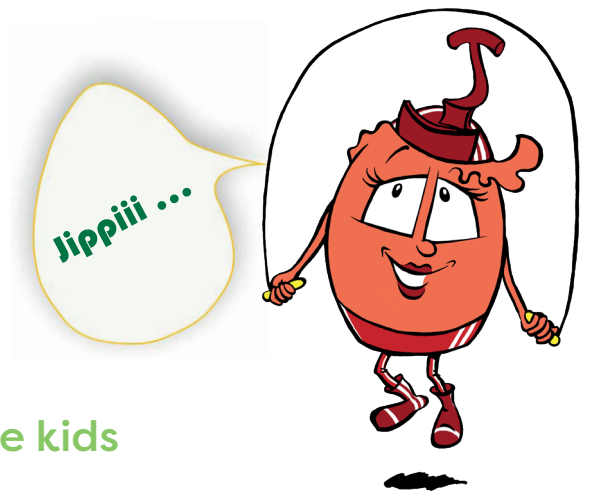
served with house dressing (unless otherwise mentioned)

 Kleiner grüner Salat.....CHF 8.50
Small green salad
 Salatschüssel «Mostelberg» mit Brotcroûtons und gerösteten Kernen..... CHF 16.00
Salad bowl «Mostelberg» with bread croutons and roasted seeds
Caesar Salat mit Pouletbrust, Croûtons, Parmesan und OriginaldressingCHF 21.00
Caesar salad with chicken breast, croutons, parmesan and original dressing
Fitness-Teller mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter.....CHF 36.00
Fitness plate with veal cutlet and herb butter
Fitness-Teller mit gebratenem Saiblingfilet vom Brüggl, Sattel.....CHF 35.00
Fitness plate with roasted char fillet from Brüggl, Sattel



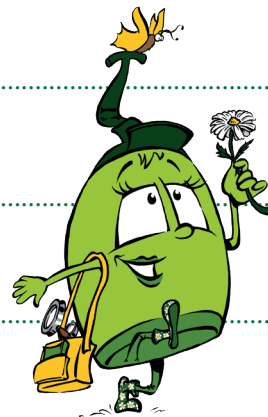
Hauptgerichte Main dishes

Pizza Bratwurst an Tomatensauce, Pommes frites.....CHF 22.50
Pizza sausage with tomato sauce and french fries
Kronenmetzg Bratwurst (Kalb) an Zwiebelsauce, Pommes fritesCHF 21.50
Kronenmetzg Veal sausage with onion sauce and french fries
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Saisongemüse.....CHF 28.00
Crumbed pork escalope served with french fries and seasonal vegetable
Kronenmetzg Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und GemüseCHF 31.00
Kronenmetzg cordon bleu (pork) with french fries and vegetables
Chicken Nuggets (10 Stk.) mit Pommes frites.....CHF 26.00
Chicken Nuggets (10 pcs.) with french fries
Pouletbrust mit veganem Eintopf an rotem Thai-Curry mit ReisCHF 29.00
Chicken breast with vegan stew on red Thai curry with rice
 Älplermagronen mit ApfelmusCHF 23.00
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree
Spaghetti Napoli.....CHF 21.00
Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti Bolognese.....CHF 23.00
Spaghetti with minced meat (beef)
 Veganer Gemüseintopf an rotem Thai-Curry mit Reis.....CHF 23.00
Vegan vegetable stew with red Thai curry and rice



Für die Kids For the kids

🥕 Portion Pommes frites	CHF	6.50
Portion of french fries		
1 Paar Wienerli mit Pommes frites	CHF	12.00
1 pair Weenie with french fries		
🥕 Äplermagronen mit Apfelmus.....	CHF	12.50
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree		
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	CHF	16.00
Crumbed pork escalope served with french fries		
Chicken Nuggets (5 Stk.) mit Pommes,.....	CHF	14.50
Chicken nuggets (5 pcs.) with french fries		
🥕 Spaghetti Napoli.....	CHF	12.50
Spaghetti with tomato sauce		
Spaghetti Bolognaise.....	CHF	14.50
Spaghetti with minced meat (beef)		



Familienplatte Mostelberg Family plate Mostelberg

Familienplatte «Mostelberg»CHF 95.00

- eine Schüssel Blattsalate
- 4 Schnitzel, 10 Chicken Nuggets , 4 halbe Wienerli gebraten, Pommes Frites und Gemüse
- 1,5 l Mineral- oder Süßwasser

(gerechnet für ca. 2 Erwachsene und 2 Kinder)

Family plate «Mostelberg»

- a bowl of leaf salad
- 4 escalopes, 10 chicken nuggets, 4 half weenies fried and french fries and vegetables
- 1.5 l mineral or fresh water

(calculated for approx. 2 adults and 2 kids)



Äplerzmenge à discrétion Alpine breakfast à discrétion

Zopf, Eier, Speck, Röstli, Alpkäse, Joghurt aus der Region und viele weitere regionale Köstlichkeiten laden so richtig zum Schlemmen ein. Jeden Sonntag während der Sommersaison 2024 von 09.00 – 11.00 Uhr.

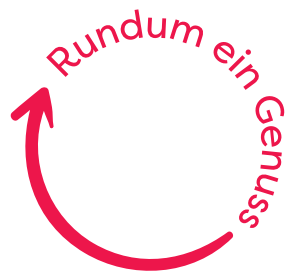
- Erwachsene CHF 39 mit Berg- und Talfahrt CHF 54
- Kinder 6-15 Jahre CHF 21 mit Berg- und Talfahrt CHF 30

Zopf, eggs, bacon, hash browns, alp cheese, yoghurt from the region and many other regional delicacies invite you to enjoy a real feast. Every Sunday during the summer season 2024 from 09.00 - 11.00 am.

- Adults CHF 39 incl. ascent and descent CHF 54
- Children 6-15 years CHF 21 incl. ascent and descent CHF 30



Buchbar unter info@mostelberg.ch oder unter Telefon +41 41 836 80 70
You can book at info@mostelberg.ch or by phone +41 41 836 80 70



Mostelberg Frühstück Mostelberg Breakfast

Von Montag bis Samstag während der Sommersaison von 09.00 – 11.00 Uhr können Sie mit einem feinen Frühstück in den Tag starten.

Inbegriffene Leistungen

Frühstück im Berggasthaus Mostelberg mit 2 Stück Brot, 1 Gipfeli, Käse, Aufschnitt, Butter, Konfitüre, 1 Orangensaft, 1 Heissgetränk nach Wahl

- Erwachsene CHF 17 mit Berg- und Talfahrt CHF 32
- Kinder 6-15 Jahre CHF 11 mit Berg- und Talfahrt CHF 20

From Monday to Saturday during the summer season from 09.00 - 11.00 am you can start the day with a delicious breakfast.

Included services

Breakfast at the Mostelberg mountain inn with 2 pieces of bread, 1 croissant, cheese, cold cuts, butter, jam, 1 orange juice, 1 hot drink of your choice

- Adults CHF 17 incl. ascent and descent CHF 32
- Children 5-15 years CHF 11 incl. ascent and descent CHF 20



Alle Preise inkl. MwSt
All prices include VAT.

Für Menüänderungen verrechnen wir CHF 1.50.
For menu changes we charge CHF 1.50.

Fleisch- und Fischdeklaration

Betreffend Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeitenden.

Wir verwenden Fleisch und Geflügel aus der Schweiz, wenn möglich aus der
Region. (Kronenmetzg Rothenthurm, Metzgerei Heinzer Muotathal,
Muota-Metzg-Mettler AG, Muotathal, Metzgerei Felder Schwyz)
Der Fisch stammt von der Forellenzucht Brüggli, Sattel.

Meat and fish declaration

Concerning allergens and intolerances please contact our staff.

We use meat and poultry from Switzerland, if possible from the region.
(Kronenmetzg Rothenthurm, Metzgerei Heinzer Muotathal,
Muota-Metzg-Mettler AG, Muotathal, Metzgerei Felder Schwyz)
The fish delivers us the trout farmin Brüggli, Sattel.

 Vegetarisch Vegetarian



@berggasthausmostelberg

Mostelberg
Berggasthaus  