Abendkarte Winter
Winter evening menu

Suppen
Soups

Hokkaido-Kürbis Suppe garniert mit Foccacia ..... CHF 11.50
Hokkaido pumpkin soup garnished with focaccia

Randen-Apfel Suppe garniert mit Foccacia ..... CHF 11.50
Beet-apple soup garnished with focaccia

Vorspeisen
Appetizers

Kleiner grüner Salat mit Kernen und Crôutons ..... CHF 9.50
Small green salad with seeds and croutons

Nüsslisalat mit Croûtons, Eier und Heuspeck ..... CHF 16.00
Salad bowl «Mostelberg», a selection of seasonal salads with bread croutons and roasted seeds

Geräuchertes Lachsforellen-Carpaccio vom Brüggli, Sattel ..... CHF 21.00
mit Endivien-Orangen Salat
Smoked salmon trout carpaccio from Brüggli, Sattel with endive and orange salad

Kalbstatar klassisch garniert ..... CHF 24.00
Classic veal tartare with garnish

Vegetarisch
Vegetarian

Älplermagronen mit Apfelmus ..... CHF 24.00
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree

Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout und Trockenreis ..... CHF 27.00
Puff pastry puffs with wild mushroom ragout and dried rice

Capuns (Mangoldblätter mit Gemüse) mit Alpkäse von der Lauialp (Stoos) ..... CHF 24.00
Capuns (chard leaves with vegetables) with alpine cheese from the Lauialp (Stoos)

Mostelberg Specials

Mostelberg specials

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Bramata (Polenta) und Saisongemüse ..... CHF 48.00
Braised veal head cheeks with bramata (polenta) and seasonal vegetables

Rindsentrecôte (200g) auf dem heissen Stein ..... CHF 50.00
mit Kräuterbutter, Pommes noisettes und Saisongemüse
Beef entrecôte (200g) on the hot stone with herb butter, noisette fries, and seasonal vegetables

mit Rindsfilet (180g)..... CHF 64.00
with beef tenderloin (180g)

mit Lammnierstück (200g) ..... CHF 50.00
with lamb tenderloin (200g)

Gebratenes Saiblingfilet mit Salzkartoffeln und Saisongemüse..... CHF 38.00
Pan-fried char fillet with boiled potatoes and seasonal vegetables

Kronenmetzg Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Saisongemüse..... CHF 32.00
Kronenmetzg cordon bleu (pork) with French fries and seasonal vegetables

Gebratene Kalbsleber mit Rösti Galetten ..... CHF 38.00
Pan-fried veal liver with rösti patties

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti Galetten ..... CHF 42.00
Zurich-style sliced veal with rösti patties

Rindsfilet «Stroganoff» mit Trockenreis..... CHF 48.00
Beef filet “Stroganoff” with dried rice

Pouletbrust «Stroganoff» mit Trockenreis..... CHF 31.00
Chicken breast “Stroganoff” with dried rice

Fondue
Fondue

Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (cremig, würzige Mischung)..... CHF 31.00 pro Person
serviert mit Brot und Gumeli (300g Käse pro Person)
Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (creamy, spicy mixture)
served with bread and potatos (300g cheese per Person)

Nachservice 300g mit Brot und Gumeli ..... CHF 15.00
After service 300g with bread and potatos

Mach s Fondue:
Make the fondue:

Rassig mit Chilipaste..... CHF 3.00 pro Schale
Spicy with chili paste

Fleischig mit Heuspeck..... CHF 5.00 pro Schale
Meaty with hay-cured bacon

Mediterran mit Salsiccia und getrockneten Tomaten ..... CHF 4.00 pro Schale
Mediterranean-style with salsiccia and sun-dried tomatoes

Japanisch mit Wasabi..... CHF 3.00 pro Schale
Japanese with Wasabi

Herzhaft mit Pilzen und Zwiebeln ..... CHF 6.00 pro Schale
Hearty with mushrooms and onions

Brasilianisch mit Cachaça ..... CHF 5.00 pro 2cl
Brazilian-style with cachaça

Zum Tünkle mit Kirsch..... CHF 5.00 pro 2cl
For dipping with cherry brandy

Dessert
Dessert

Schoggimousse «Grand Cru Felchlin» mit Grand Marnier und Orangen .....CHF 13.00
“Grand cru Felchlin” chocolate mousse with Grand Marnier and oranges

Coupe Hot Berry .....CHF 12.50
Coupe hot berry

Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace .....CHF 12.50
Tarte Tatin with a scoop of vanilla ice cream

Alle Preise inkl. MwSt

All prices include VAT.

Für Menüänderungen verrechnen wir CHF 1.50.

For menu changes we charge CHF 1.50.

Deklaration

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, Metzgerei Felder Schwyz)
Der Fisch stammt vom Brüggli, Sattel.
Lamm stammt aus Neuseeland.
Die Backwaren beziehen wir von Jowa, Hiestand, Bäckerei Schnüriger Rothenthurm und der Conditorei Schelbert Muotathal

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 comes from Brüggli, Sattel.
The lamb is from New Zealand.
We source our baked goods from Jowa, Hiestand, Bäckerei Schnüriger Rothenthurm, and Conditorei Schelbert Muotathal

ÄCHT SCHWYZ
PARTNER

Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

Ächt Schwyz certifies local culinary products and experiences that combine quality and sustainability.

aechtschwyz.ch

@berggasthausmostelberg

Mostelberg
Berggasthaus