Tageskarte Winter
Menu card winter

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 «Elsässer Art» mit Speck und Zwiebeln ..... CHF 20.00
Tarte flambée with bacon and onions

Flammkuchen «Schweizer Art» mit Zwiebeln, Lauch und Käse ..... CHF 20.00
Tarte flambée with onions, leeks, and cheese

Leckere Salate
Delicious salads



serviert mit Hausdressing (sofern nicht anders erwähnt)
served with house dressing (unless otherwise mentioned)

Kleiner grüner Salat ..... CHF 9.00
Small green salad

Salatschüssel «Mostelberg», bunte Auswahl an Saisonsalaten
mit Brotcroûtons und gerösteten Kernen ..... CHF 16.00
Salad bowl «Mostelberg», a selection of seasonal salads with bread croutons and roasted seeds

mit Dallenwiler Geisskäse karamelisiert ..... CHF 21.00
with caramelized Dallenwiler goat cheese

mit Pouletstreifen ..... CHF 24.00
with chicken strips

Bunter Wintersalat mit hausgemachtem Ägeritaler-Käsekuchen ..... CHF 23.00
Colorful winter salad with homemade Ägeritaler cheesecake

Bunter Wintersalat mit Crunchy-Egli Knusperli und Sweet Chili Sauce ..... CHF 37.00
Colorful winter salad with crunchy pike-perch croutons and sweet chili sauce

Unsere hausgemachten Suppen
Our homemade soups

Tagessuppe ..... CHF 8.50
Soup of the day

Randen-Apfel Suppe ..... CHF 9.50
Beet-apple soup

mit 1 Paar Wienerli ..... CHF 15.50
with a pair of vienna sausages

Gerstensuppe ..... CHF 12.50
Barley Soup

mit 1 Paar Wienerli ..... CHF 18.50
with a pair of vienna sausages

Hauptgerichte
Main dishes

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Pommes frites ..... CHF 22.00
Pork sausage with onion sauce and french fries

Kronenmetzg Bratwurst (Kalb) an Zwiebelsauce, Pommes frites ..... CHF 22.00
Kronenmetzg veal sausage with onion sauce and french fries

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Saisongemüse ..... CHF 29.00
Breaded pork escalope served with french fries and seasonal vegetable

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

ÄCHT SCHWYZ Schwyzer Saucisson auf Kartoffel-Lauch Bett ..... CHF 27.00
Schwyz sausage on a bed of potatoes and leeks

Chicken Nuggets (10 Stück) mit Pommes frites ..... CHF 28.00
Chicken nuggets (10 pieces) with french fries

Tortelloni gefüllt mit Quinoa und Spinat an Salsa Verde ..... CHF 24.00
Tortelloni stuffed with quinoa and spinach, served with salsa verde

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

Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce und Trockenreis ..... CHF 23.00
Puff pastry puffs with mushroom cream sauce and dried rice

Rinds-Entrecôte an Gorgonzolasauce mit Pommes frites und Gemüse ..... CHF 38.00
Beef entrecôte with gorgonzola sauce, served with french fries and vegetables

Spaghetti Bolognese ..... CHF 23.00
Spaghetti bolognese

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

Für die Kids

For the kids

«Ich will nur Pommes.»: ..... CHF 6.50
Kleine Portion Pommes frites/*Portion of french fries*

«Mami, entscheid du.»: ..... CHF 12.50
1 paar Wienerli mit Pommes frites/*1 pair of vienna sausages with french fries*

«Papi, bstell du.»: ..... CHF 12.50
Älplermagronen mit Apfelmus/*Typical swiss macaroni cheese served with apple puree*

«Ich weiss nöd.»: ..... CHF 16.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites/*Breaded pork escalope served with french fries*

«Ich han kei Hunger.»: ..... CHF 15.50
Chicken Nuggets (5 Stück) mit Pommes frites/*Chicken nuggets with french fries*

«Ich will go hüpfe.»: ..... CHF 14.50
Spaghetti Bolognese/*Spaghetti bolognese*

Familienplatten

Family plates

Für ca. 2 Erwachsene und 2 Kinder

for approx. 2 adults and 2 kids



Familienplatte «Rondo» ..... CHF 88.00

- eine Schüssel Blattsalate
- 4 Schnitzel, 10 Chicken Nuggets, 2 Paar Wienerli gebraten
- Pommes frites und Gemüse

Family plate «Rondo»

- *a bowl of green salad*
- *4 escalopes, 10 chicken nuggets, 2 vienna sausages fried*
- *french fries and vegetables*

Familientopf «Spaghetti Bolognese» ..... CHF 56.00

- eine Schüssel Blattsalate
- Spaghetti Bolognese

Family pot «Spaghetti bolognese»

- *a bowl of green salad*
- *Spaghetti bolognese*

Familientopf «Älplermagronen» ..... CHF 56.00

- eine Schüssel Blattsalate
- Älplermagronen mit Apfelmus

Family pot «Typical swiss macaroni cheese»

- *a bowl of green salad*
- *typical swiss macaroni cheese served with apple puree*

Pommes frites mit Toppings
French fries with toppings

Pommes Frites
French fries

CHF 10.50

Toppings

Classico
Zwiebelsauce und Röstzwiebeln
Onion sauce and roasted onions

CHF 15.00

Försterart
Pilzrahmsauce
Mushroom cream sauce

CHF 15.00

California
Cheddar Cheese und Jalapeño
Cheddar cheese and jalapeño

CHF 15.00

Trüffelmayonnaise
Truffle mayonnaise

CHF 15.00

Pinsa
Pinsa

Pinsa di Bufala (Tomatensauce)
Pinsa di bufala (Tomato sauce)

CHF 20.00

Toppings

Speck und Zwiebeln
Bacon and onions

CHF 24.00

Dallenwiler Geisskäse und Baumnüsse
Burrata

CHF 28.00

Gemüsestreifen
Vegetable strips

CHF 23.00

Älplerzmorge à discrétion
Alpine breakfast à discrétion

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

- Erwachsene ..... CHF 39.00
- mit Berg- und Talfahrt ..... CHF 54.00
- Kinder 6-15 Jahre ..... CHF 21.00
- mit Berg- und Talfahrt ..... CHF 30.00

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 and Saturday during the winter season from 09.00 - 11.00 am.

- *Adults ..... CHF 39.00*
- *incl. ascent and descent ..... CHF 54.00*
- *Children 6-15 years ..... CHF 21.00*
- *incl. ascent and descent ..... CHF 30.00*



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 Freitag von 09.00 – 11.00 Uhr können Sie mit einem feinen Frühstück im Berggasthaus Mostelberg in den Tag starten. Frühstück mit 2 Stück Brot, 1 Gipfeli, Käse, Aufschnitt, Butter, Konfitüre, 1 Orangensaft, 1 Heissgetränk nach Wahl.

- Erwachsene ..... CHF 17.00
- mit Berg- und Talfahrt ..... CHF 32.00
- Kinder 6-15 Jahre ..... CHF 11.00
- mit Berg- und Talfahrt..... CHF 20.00

From Monday through Friday, from 9:00 a.m. to 11:00 a.m., you can start your day with a delicious breakfast at the Berggasthaus Mostelberg. Breakfast includes 2 slices of bread, 1 croissant, cheese, cold cuts, butter, jam, 1 orange juice, and 1 hot beverage of your choice.

- *Adults ..... CHF 17.00*
- *incl. ascent and descent ..... CHF 32.00*
- *Children 5-15 years ..... CHF 11.00*
- *incl. ascent and descent ..... CHF 20.00*

Alle Preise inkl. MwSt

All prices include VAT.

Für Menüänderungen verrechnen wir CHF 1.50.

For menu changes we charge CHF 1.50.

Vegetarisch

Vegetarian

Vegan

Vegan

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, Muota-Metzg-Mettler AG, Muotathal, Metzgerei Felder Schwyz)
Der Fisch stammt aus der Schweiz.
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 Switzerland.
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