

Tageskarte Winter Menu card winter

Öppis Gluschtigs Small and delicate



Ein Stück Alpkäse von der Alp Laui und ein Salsiz von der KronenmetzgerCHF	24.00
A piece of alpine cheese from Alp Laui 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	
 Pizza Margherita (Tomatensauce).....CHF	20.00
Pizza Margherita (tomato sauce)	
Pizza Prosciutto (Schinken).....CHF	22.00
Pizza Prosciutto (ham)	

Unsere hausgemachten Suppen Our homemade soups

TagessuppeCHF	8.50
Soup of the day	
 Randen-Apfel CrèmesuppeCHF	9.50
Beetroot and apple cream soup	
Bündner Gerstensuppe (mit Bündnerfleisch).....CHF	12.50
Grisons barley soup (with Bündnerfleisch)	
dazu 1 Paar WienerliCHF	18.50
with 1 pair Weenie	

Leckere Salate Delicious salads

serviert mit Hausdressing served with house dressing

 Kleiner grüner Salat.....CHF	7.00
Small green salad	
 Salatschüssel «Mostelberg», bunte Auswahl an Saisonsalaten CHF	16.00
mit Brotcroûtons und gerösteten Kernen	
Salad bowl «Mostelberg», colorful selection of seasonal salads	
with bread croûtons and roasted seeds	
mit PouletstreifenCHF	22.00
with chicken strips	
mit Dallenwiler Geisskäse caramelisiert.....CHF	21.00
caramelized with Dallenwil goat cheese	
 Hausgemachter Ägeritaler-Käsekuchen mit bunter Auswahl an Saisonsalaten.....CHF	22.00
Homemade Ägerital cheesecake with a colorful selection of seasonal salads	



Hauptgerichte Main dishes

Kronenmetzg Bratwurst (Kalb) an Zwiebelsauce, Pommes frites	CHF 22.00
Kronenmetzg bratwurst (veal) with onion sauce, 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 mit Pommes frites und Saisongemüse.....	CHF 32.00
Kronenmetzg cordon bleu with French fries and seasonal vegetables	
 Schwyzer Saucisson auf Kartoffel-Lauch Bett.....	CHF 27.00
Schwyz sausage on a bed of potatoes and leeks	
Pouletbrust «Riz Casimir» an gelber Currysauce	CHF 29.00
mit Langkornreis und mit Früchten garniert	
Chicken breast «Riz Casimir» with yellow curry sauce	
and long-grain rice garnished with fruit	
Chicken Nuggets mit Pommes frites (10 Stück).....	CHF 28.00
Chicken Nuggets with french fries	
Spaghetti Bolognaise	CHF 23.00
Spaghetti bolognaise	
 Älplermagronen mit Apfelmus.....	CHF 24.00
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree	
 Gemüse «Riz Casimir» an gelber Currysauce mit Langkornreis.....	CHF 23.00
und mit Früchten garniert	
Vegetable «Riz Casimir» with yellow curry sauce	
and long-grain rice garnished with fruit	
 Spaghetti Napoli	CHF 21.00
Spaghetti with tomato sauce	
 Vegane Ravioli gefüllt mit Gemüse, Kichererbsen und Linsen an Tomatensauce.....	CHF 22.00
Vegan ravioli filled with vegetables, chickpeas, and lentils in tomato sauce	



Pommes frites mit Toppings French fries with toppings

Pommes Frites
French fries

CHF 9.50



Toppings

Classico

Zwiebelsauce und Röstzwiebeln
Onion sauce and roasted onions

CHF 14.00

California

Cheddar Cheese und Jalapeño
Cheddar cheese and jalapeño

CHF 14.00

Mexicano

Guacamole, Chili und Knoblauch
Guacamole, chili and garlic

CHF 14.00

Trüffelmayonnaise

Truffle mayonnaise

CHF 14.00

Fondue Fondue

serviert ab 2 Personen served from 2 persons

Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (cremig, würzige Mischung)CHF 31.00 pro Person

serviert mit Brot und Gumeli (200g Käse pro Person)

Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (creamy, spicy mixture)

served with bread and potatoes (200g cheese per person)

Nachservice 200g mit Brot und GumeliCHF 15.00

After service 200g with bread and potatoes

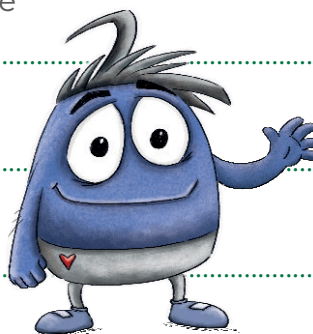
Machs Fondue:

- Rassig mit Chilipaste Racy with chili paste..... + CHF 3.00 pro Schale

- Fleischig mit Heuspeck Meaty with hay bacon..... + CHF 4.00 pro Schale

Für die Kids For the kids

🥕 Kleine Portion Pommes frites.....	CHF	6.50
Portion of french fries		
1 Paar Wienerli mit Pommes frites	CHF	12.50
1 pair Weenie with french fries		
🥕 Äplermagronen mit Apfelmus.....	CHF	13.00
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 mit Pommes (5 Stück)	CHF	15.00
Chicken nuggets with french fries		
🥕 Spaghetti Napoli.....	CHF	10.00
Spaghetti with tomato sauce		
🥕 Teddy Ravioli mit Käsefüllung an Tomatensauce	CHF	12.00
Teddy ravioli stuffed with cheese and served with tomato sauce		
Spaghetti Bolognese	CHF	14.50
Spaghetti bolognaise		



Familienplatte Family plate

Für ca. 2 Erwachsene und 2 Kinder for approx. 2 adults and 2 kids

Familienplatte «Mostelberg»	CHF	88.00
• eine Schüssel Blattsalate		
• 4 Schnitzel, 10 Chicken Nuggets , 2 Paar Wienerli gebraten, Pommes Frites und Gemüse		
• a bowl of leaf salad		
• 4 escalopes, 10 chicken nuggets, 2 weenies fried and french fries and vegetables		
Familienplatte «Spaghettiplausch»	CHF	39.00
• Eine Schüssel Blattsalate		
• Spaghetti Napoli & Bolognaise		
• a bowl of leaf salad		
• Spaghetti with tomato sauce & bolognaise		
Familienplatte «Äplermagronen»	CHF	52.00
• Eine Schüssel Blattsalate		
• Äplermagronen mit Apfelmus		
• a bowl of leaf salad		
• Typical swiss macaroni cheese served with apple puree		

Äplerzmorge 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 Sonntag während der Wintersaison 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

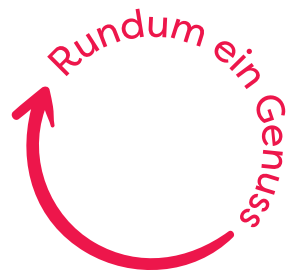
Zopf, eggs, bacon, hash browns, alp cheese, yoghurt from the region and many other regional delicacies invite you to enjoy a real feast. Every Sunday during the winter season from 09.00 - 11.00 am.

- 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 Wintersaison 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 winter 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.



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 von der Forellenzucht Brüggli, Sattel.
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 delivers us the trout farm in Brüggli, Sattel.



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  