



Gasthaus Schwendelberg

Vorspeisen

Nüsslisalat **14.50**

Speck und Ei

mit Rohschinken **19.50**

Bunter Blattsalat **10.00**

Rassig gewürztes Rindstartar **26.00/34.00**

Hausbrot, Butter

Randentartar **18.00/25.00**

Carpaccio vom Reh **23.00**

Trüffel-Ricotta, gelbe Randen

Suppe

Kürbissuppe mit Kernen und Öl **11.50**

Tagessuppe **9.00**

Unsere Fleisch- / Fischprodukte werden Sous Vide zubereitet. Somit können wir den Qualitätsansprüchen gerecht werden. Haben Sie Fragen dazu, geben Ihnen unsere MitarbeiterInnen gerne Auskunft darüber.

Bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen.

Herkunftsdeklarationen: Rindfleisch CH/AU, Kalbfleisch CH, Schweinefleisch CH, Lamm CH/NZ Poulet CH, Reh CH, AUT, Eier CH Freilandhaltung, Brot CH, Fisch CH/EST/NOR

Alle Preise sind pro Person/Teller in CHF und inkl. 8,1% MwSt.



Gasthaus Schwendelberg

Vegetarisch / Vegan

Älpler Ravioli „Safra“ **18.00 / 27.00**
Rahmsauce, Kartoffeln, Sbrinz, Röstzwiebeln

Steinpilzrisotto **25.00**

Randen-Risotto mit Gorgonzola **21.00**

Kokos-Butterbohnen-Ragout **24.00**
Steinpilze, Zucchetti-Croquant

Wildbeilagen Teller **28.00**
Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Birne

Fisch / Fleisch

In Nussbutter konfierter Saibling **28.00 / 37.00**
Blattspinat, Fenchel, Zitronen-Butter-Sauce

Fischknusperli «Dyhrberg» **21.00 / 31.00**
Sauce Tartar, Pommes frites oder Salat

Gebratene Schweizer Poulet Brust **29.00**
Steinpilzragout, Broccoli

Rehschnitzel mit Preiselbeerjus **39.50**
Spätzle, Wildbeilagen

Hirschpfeffer **36.00**
Spätzle, Rosenkohl, Karotten, Marroni

Wildschwein-Cordon Bleu **42.00**
Taleggio, Rohschinken, Rotkraut, Rosenkohl, Pommes frites

Alle Preise sind pro Person/Teller in CHF und inkl. 8,1% MwSt.