



Gasthaus Schwendelberg

Vorspeisen

Nüsslisalat	14.50
Speck und Ei mit Rohschinken	19.50
Bunter Blattsalat	10.00

Suppen

Tagessuppe	9.00
-------------------	------

Vegetarische Gerichte

Älplermagronen	27.00
Rahmsauce, Kartoffeln, Sbrinz, Röstzwiebeln	kleine Portion 18.00
Randen-Risotto mit Gorgonzola	21.00
Kokos-Butterbohnen-Ragout	24.00
Pilze, Zucchetti-Croquant	
Schwendelberg Rösti	22.00
Käseschaum und Spiegelei	



Gasthaus Schwendelberg

Fleischgerichte

Klassisches Schnitzel paniert

Saftiges Schweinsschnitzel goldbraun gebraten, Pommes frites 29.00

Zartes Kalbfleisch goldbraun gebraten, Pommes frites 41.00

Cordon Bleu Schwendelberg (Zubereitungszeit mind. 15 Min.)

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und würzigem Käse,
goldbraun gebraten, serviert mit Pommes frites und Gemüse 33.00

Kalbfleisch-Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und würzigem Käse,
goldbraun gebraten, serviert mit Pommes frites und Gemüse 42.00

Schweinsrahmschnitzel

Saftiges Schweinsschnitzel mit sämiger Pilzrahmsauce 29.00
serviert mit Butternudeln und Gemüse

Bratwurst mit Zwiebelsauce

Pommes frites 25.50

Rösti Schwendelberg

Goldbraun gebratene Rösti mit knusprigem Speck und Spiegelei 24.50

Beilage Rösti (anstelle von Pommes frites) +3.00

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration

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