



Gasthaus Schwendelberg

HERZLICH  
WILLKOMMEN





Gasthaus Schwendelberg

---

## VORSPEISEN

---

### Blattsalatkomposition



Ein frischer Auftakt: knackige Blattsalate, verfeinert mit zarten Sprossen und serviert an unserem feinen Hausdressing – leicht, lebendig und voller Frische.

Kleine Schüssel 10.00  
Grosse Schüssel 20.00

### Spargelsalat mit Obwaldner Rohschinken und Kräutervinaigrette



19.50

Zarter weisser und grüner Spargel, begleitet von feinem Rohschinken und einer leichten Vinaigrette mit frischen Kräutern – saisonal, elegant und ausgewogen.

---

## AUS GROSSMUTTERS SUPPENTOPF

---

### Saisonal inspirierte Tagessuppe



9.50

Täglich frisch zubereitet, inspiriert von dem, was die Saison gerade schenkt – wohltuend und überraschend zugleich.

### Spargelcrèmesuppe



11.50

Crémige Spargelsuppe, verfeinert mit Rahm und frischen Kräutern – klassisch und elegant.



Gasthaus Schwendelberg

---

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

### Älplermagronen im Pfännli serviert



27.00

Ein Stück Alpenküche: Magronen und Kartoffeln in leichter Rahmsauce, verfeinert mit kräftigem Sbrinz und knusprigen Röstzwiebeln, dazu feines Apfelmus – traditionell, herzhaft und glücklich machend.

Kleine Portion

23.00

### Frühlings-Gemüserisotto



28.50

Risotto mit saisonalem Gemüse, Kräutern und wahlweise vegan oder mit Parmino von der Alpnacher Käserei Flüeler vollendet – aromatisch und fein.

Vegan möglich

### Portion Pommes Frites



9.00



---

## FLEISCHGERICHTE

---

### **Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse** 32.00

Goldbraun gebratene Pouletbrust von **Stutzer & Flüeler**, saftig und zart, mit einer cremigen Frischkäsefüllung. Dazu junges, knackiges Gemüse und neue Kartoffeln – ein harmonischer Genuss.

### **Kalbssteak mit Kräuterbutter**

Zart gebratenes Kalbssteak, begleitet von Krautstiele und Fenchel, 180 g 42.00  
verfeinert mit Kräuterbutter und jungen Kartoffeln – edel, saisonal 120 g 36.00  
und leicht.

### **Schweinsschnitzel paniert** 27.50

Ein saftiges Schweinsschnitzel im knusprigen Mantel goldbraun gebraten, serviert mit Pommes frites – einfach gut.

### **Schweins-Bratwurst mit Zwiebelsauce** 26.00

Eine regionale Spezialität von **Stutzer & Flüeler**: saftige Schweinsbratwurst, begleitet von einer herzhaften Zwiebelsauce. Dazu knusprige Pommes frites – bodenständig und voller Charakter.

### Sonntags-Spezial 34.00

### **Geschmorte Rindsschulter mit Frühlingsgemüse**

Langsam geschmort, bis sie butterzart ist: Rindsschulter an kräftigem Jus, serviert mit frischem Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln – tief, warm und voller Seele. Kleine Portion 29.00



Gasthaus Schwendelberg

---

## FISCH

---

### Gebratenes Saiblingfilet auf Spargelragout

41.00

Knusprig gebratenes Saiblingfilet auf grünem und Weissm Spargel, begleitet von einer leichten Weissweinsauce und jungen Kartoffeln

---

## VOM HOF EGGBODEN

---

### Gitzi-Cervelat & Sbrinz-Möckli



18.00

Zarte Cervelat vom Hof Eggboden trifft auf würzige Sbrinz-Häppchen – dazu knuspriges Marmorbrot auf rustikalem Holzbrett. Ein einfacher Genuss, der Lust auf mehr macht.

### Hausgemachte Trockenwurst vom Gitzi



16.00

Direkt vom Hof Eggboden, liebevoll angerichtet auf dem Holzbrett, serviert mit frischem, knusprigem Brot – perfekt zum Teilen... oder auch nicht!

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

Herkunftsdeklaration: Rindfleisch CH, Kalbfleisch CH, Schweinefleisch CH, Ziegenfleisch CH, Pouletfleisch CH, Eier CH Freilandhaltung, Brot CH, Fisch CH

Alle Preise pro Person/Teller in CHF und inkl. 8.1% MWST