Suppe & Salate

- soup and salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli 8.50
clear beef broth with sherry and shredded pancakes

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl 9.50
cream of pumpkin soup with cream topping and pumkin oil

Grüner Blattsalat 9.50
green salad

Gemischter Saisonsalat 11.50
mixed salad

Nüsslisalat mit Speck und Ei 14.50
lamb's lettuce salad with grilled bacon and egg

Herbstsalat 14.50
grüne, saisonale Blattsalate mit Eierschwämmli und Trauben
green salad with chanterelles and grapes

Gersauer Salat 14.50
grüne, saisonale Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen
small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad

Kalte Köstlichkeiten

- cold deliciousnesses -

	½ Portion	*Portion*
Schwyzer Rinds Tatar nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert *swiss prime beefsteak tartare with brandy*	19.50	28.50
Schwyzer Plättli Muotathaler Urwaldschinken und Wetterschmöckerli, Hüttenspeck, Rindstrockenfleisch und Salsiz *platter with air dried meat from Muotathal*	16.50	25.50

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
prices in Swiss franc incl. 7.7% VAT

Schweizer Klassiker

- Swiss evergreens -

	½ Portion	*Portion*
Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse *pork „Schnitzel" served with french fries and fresh vegetables*	19.50	25.50
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse *escalope of pork "Cordon-bleu" with french fries and vegetables*		29.50
Knuspriges Mistkratzerli ❋ im Ofen gebackenes Güggeli (ca. 30 Min.) mit Rosmarinbutter Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Reis, Rösti oder Gemüse *crispy poussin with rosmarin butter, fresh baked in the oven which takes about 30 minutes, served with either french fries, rice, rösti or fresh vegetables*		34.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart" ❋ mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti *sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with rösti*		38.50
Käsefondue Innerschwyzer Käsemischung mit Apfelwein, Weisswein und Rigi-Kirsch *cheese fondue with local cheese, apple wine, white wine and Rigi-Kirsch*		24.50

Hausspezialität

- Tubli's favorite -

Rinds-Entrecôte „Café de Paris"

zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Entrecôte vom Mittelstück.
Wir beziehen diese edle Stück von Felder Fleischwaren Schwyz und
grillieren es nach Ihrem Wunsch. Das Gewicht beträgt ca. 220g
serviert im Pfännchen mit viel hausgemachter Sauce Café de Paris.
Dazu gibt es Pommes Frites und frisches Saisongemüse

best quality grilled local rib steak served in a pan with homemade herb butter sauce accompanied with french fries and vegetables

45.50

Wildgerichte

- game dishes -

Rehschnitzel „Mirza“ 37.50
mit feiner Wildrahmsauce und Preiselbeerapfel
escalope of venison with cream sauce and cranberry apple

Rehrücken „Tübli“ im Pfännli (ab 2 Personen) 43.50
mit Wildrahmsauce, Waldpilzen, Trauben, Speck und Preiselbeerapfel
saddle of venison with cream sauce, wild mushrooms, grapes and bacon

Gemspfeffer 34.50
mit Speck, Brotcroûtons und Champignons
jugged chamois with bacon, bread croutons and mushrooms

Herbstlicher Gemüseteller 28.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Waldpilzen und Preiselbeerapfel
dish with spätzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, mushrooms and cranberry apple

alle Wildgerichte werden mit frischen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni serviert
all game dishes are served with fresh spätzle, brussels sprouts, red cabbage and chestnuts

Herbstmenü

- autumn menu -

Amuse Bouche
mit Trockenfleisch Spezialitäten aus der Innerschweiz

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube und feinem Kernöl

Nüsslisalat mit Speck und Ei
dazu unser Traubenkernöl-Hausdressing

Rehrücken „Tübli“
im Pfännli serviert mit Wildrahmsauce, Waldpilzen, Trauben und Speck
dazu frische Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune, serviert auf Weggiser Pflaumenkompott

CHF 78.00 pro Person
(ab 2 Personen)

Fischgerichte
- fish dishes -

Felchenfilets „Gersauerart“ oder „Müllerinart“ 32.50
mit Weisswein-Kräutersauce oder gebraten mit Mandeln und Peterli
serviert mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis
fillets of whitefish in a whitewine-herbsauce or panfried with almondbutter
served with fresh vegetables and boiled potatoes or rice

Egli-Knusperli 29.50
Eglifilets im Backteig mit hausgemachter Tartarsauce
serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis oder als Fitnessteller
deepfried filets of perch with homemade tartare sauce
served with fresh vegetables and boiled potatoes or rice or with mixed salad

Fish & Chips 23.50
Eglifilets im Backteig mit Pommes Frites und Tartarsauce
deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce

Innerschwyzer Spezialitäten
- local specialities -

Gersauer Käsekuchen 14.50
serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 6.00)
traditional Gersauer cheese quiche served with caraway (with green salad plus 6.00)

Gersauer Käsekuchen „Spezial“ 16.50
mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 6.00)
traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions (with green salad plus 6.00)

Tell Burger „Tübli“ 19.50
Saftiger Rindsburger im Jumbo Bun, serviert mit Pommes Frites
juicy beef burger in jumbo bun, served with french fries
- zusätzliche Zutaten: Speck, Käse, Spiegelei je 2.50
- additional items: bacon, cheese, fried egg

Älpler Magronen ✻ 22.50
mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus
maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce

„Rütli“ Kotelett ✻ 26.50
paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti
crumbed giant pork chop with tomato spaghetti

Für unsere kleinen Gäste

- for our kids -

Spaghetti „Napoli " 10.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce
spaghetti with homemade tomatosauce

„Goldgräber" 10.50
panierte und fritierte Pouletstücke mit Pommes Frites
chicken nuggets with french fries

„Schweinchen Dick" 10.50
paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites
pork „Schnitzel" served with french fries

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service
In case of allergies or intolerances, please ask our service

✻ Gerichte mit diesem Symbol können nach 21 Uhr und bei Gruppen mit mehr als 8 Personen nicht bestellt werden.
✻ *dishes with this symbol can not be ordered after 9pm and with groups of more than 8 people.*

Warme Küche:
Montag Freitag: 11.00 Uhr 14.00 Uhr / 17.30 Uhr 22.00 Uhr
Samstag: 11.00 Uhr 22.00 Uhr Sonntag: 11.00 Uhr 21.00 Uhr
hot kitchen opening hours:
Monday to Friday: 11am – 2pm / 5.30pm – 10pm
Saturday: 11am – 10pm Sunday: 11am – 9pm

Letzte Bestellung ist 21.30 Uhr
Last order is 9.30 pm

Fleischdeklaration

Schwein (CH) Kalb (CH) Rind (CH) Felder Seewen & Heinzer Muotathal
Mistkratzerli (CH) Kneuss - Mägenwil

Fischdeklaration

Felchenfilets: Vierwaldstättersee, Näpflin Schwybogen (NW)
Egli-Knusperli (PL/EST) hergestellt von Zahner Fischhandel Gommiswald (SG)