

Abendkarte Winter Evening menu winter

Suppen Soups

Tomatencrème Suppe.....	CHF	9.50
Tomato cream soup		
Leutschner Weissweinsuppe mit Heuspeck.....	CHF	11.50
Leutschner white wine soup with hay bacon		



Vorspeisen Appetizers

Kleiner grüner Salat.....	CHF	8.00
Small green salad		
Nüsslisalat mit Croûtons, Eier und gebratenen Pilzen.....	CHF	16.00
an einem Preiselbeer-Dressing		
Lamb's lettuce with croutons, eggs and fried mushrooms with a cranberry dressing		
Lachsforellen-Carpaccio vom Brüggli, Sattel mit Zitronenöl.....	CHF	18.50
und Kräuter Panna Cotta		
Salmon trout carpaccio from Brüggli, Sattel with lemon oil and herb panna cotta		

Vegetarisch Vegetarian

Äplermagronen mit Apfelmus.....	CHF	23.00
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree		
Veganer Gemüseeintopf an rotem Thai Curry mit Reis.....	CHF	23.00
Vegan vegetable stew with red Thai curry and rice		
Capuns (Mangoldblätter mit Gemüse)	CHF	24.00
mit Alpkäse von der Lauialp (Stoos)		
Capuns (chard leaves with vegetables) with alpine cheese from the Lauialp (Stoos)		

Mostelberg Specials

Kalbsschnitzel an Cognacsauce mit Risotto und Saisongemüse	CHF	41.00
Veal escalope in cognac sauce with risotto and seasonal vegetables		
Rindsentrecôte (200g) auf dem heissen Stein	CHF	50.00
mit Kräuterbutter und Röstikroketten und Saisongemüse		
Beef entrecôte (200g) on the hot stone		
with herb butter and Rösticroquettes and seasonal vegetables		
Zuschlag Rindsfilet.....	+ CHF	14.00
Surcharge Beef tenderloin		
Gebratenes Saiblingfilet vom Brüggli, Sattel.....	CHF	37.00
an einer Kräuter-Weissweinsauce, Gemüsereis		
Roasted fillet of char on a herb white wine sauce, vegetable rice from Brüggli, Sattel		



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 Gumeli	CHF	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

Dessert Dessert

Schoggimousse «Grand Cru Felchlin» mit Grand Marnier und Orangen ..	CHF	13.00
Chocolatemousse «Grand Cru Felchlin» with grand marnier and oranges		
Zwetschgenkompott mit Zimtglacé.....	CHF	12.50
Plum compote with cinnamon ice cream		
Coupe Nesselrode mit Vanilleglacé, Vermicelles, Meringues und Rahm...	CHF	14.50

Für die Kids For the kids



🥕 Portion Pommes frites.....	CHF	6.50
Portion of french fries		
Wienerli mit Pommes frites.....	CHF	12.00
Weenie with french fries		
🥕 Älplermagronen mit Apfelmus.....	CHF	12.50
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.....	CHF	14.50
Chicken nuggets with french fries		
🥕 Spaghetti Napoli.....	CHF	12.50
Spaghetti with tomato sauce		
Spaghetti Bolognaise.....	CHF	14.50
Spaghetti bolognaise		

Alle Preise inkl. MwSt
All prices include VAT.

Für Menüänderungen verrechnen wir CHF 1.50.
For menu changes we charge CHF 1.50.

Fleisch- und Fischdeklaration

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,
Metzgerei Felder Schwyz) Der Fisch stammt vom Brüggli, Sattel.

Meat and fish 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, Metzgerei Felder Schwyz)
The fish comes from Brüggli, Sattel.



Mostelberg
Berggasthaus  