



Vorspeisen

Entenleber „Langmattli“ CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren
karamellisierte Äpfel 28

Panierte Champignons mit Sauce Tartar 16

Blattsalat mit Speck, Bergkäsesplitter und Croutons 15

Gemischter Salat 12

Grüner Salat 9

Aus dem Suppentopf

Näbusuppe mit Bergkäse und Trockenfleisch 12

Flädli-suppe 8



Alpgschwänd Klassiker	CHF
Rinds Schmorbraten „Gämsmätteli“ Kartoffelstock mit Barberajus	38
Kalbsleberli „Heitertannli“ Birnenwürfel, Cognacrahmsauce und Rösti	37
Kalbscordonbleu „Scheligsee“ Schwarzwälder Rohschinken, Bergkäse, Sambal oelek, Chili (scharf) Pommes frites und Gemüse	43
Hackbraten „Tomlishorn“ Kartoffelstock mit Pilatusseeli	28
Cordonbleu „Hängifeld“ (vom Säuli) Alpkäse, Bauernschinken Pommes frites und Gemüse	32
Rindsfilet „Klimsenhorn“ Rindsfilet mit Béarnaise Pommes Allumettes und Gemüse	52
Rindsfiletwürfel „Chriesiloch“ «Alpgschwänd Stroganoff» leicht scharf mit Pommes Allumettes	43
„Alpgschwändknüller“ Chateaubriand mit Béarnaise für gemütliche Momente ab 2 Personen in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes Allumettes	pro Person 62
Unser <u>Alpgschwändknüller</u> Chateaubriand mit Béarnaise auf Vorbestellung inklusiv Bahnfahrt mit „Apéro-Korb“ (Mostbröckli, Bergkäse und 1 Glas Prosecco) <u>Nur am Abend erhältlich</u>	pro Person 86



Schweinsschnitzel „Engländergraben“ CHF
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse 29

Burrebratwurst „Chilchstei“
Zwiebelsauce und Pommes frites 25

Zanderknusperli „Steingraben“
mit Sauce Tartar und Pommes frites 27

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen „Mittagsgüpfli“
Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmus in der Dachrinne serviert 26
(ab 2 Personen min. 20 Minuten Wartezeit) im Teller serviert 22
Für Familien 2 Erwachsene inkl. 2 Kinder bis 14 Jahre
(jedes weitere Kind 10 CHF) 52

Gemüseteller „Rotenfluh“
Reichhaltige Gemüseauswahl mit Rösti Croquetten 30

Für Beilagenänderungen mit Rösti werden zusätzlich Fr. 3.50 berechnet.



Kleine Köstlichkeiten

„Alpgschwänd-z'Vieriplättli“	CHF
mit Schinken, Speck, Salami, Käse und Trockenfleisch	30
Kochspeck am Stück mit Senf und Brot	16
„Waldfest“ Cervelat mit Senf und Brot (Kalt)	10
Wurstsalat garniert	18
Wurstkäsesalat garniert	19
Wurstsalat einfach	15
Salatteller mit Ei	18
Portion Pommes frites	9
Faustbrote	
Schinken, Salami, Käse	10

Herkunft: Rind (Schweiz, Australien & Irland) Kalb (Schweiz) Schwein (Schweiz) – Geflügel (Schweiz)
Fisch / Krustentiere (Schweiz/Deutschland, Russland & Vietnam) – Rohschinken & Mostbröckli (Schweiz)

„Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“