

**NUR FÜR
KURZE ZEIT!**



Schwyzer Stübli à la carte!

8. bis 18. September 2016
täglich ab 18 Uhr im SEEDAMM PLAZA

MEETING &
SEMINARE

ESSEN &
AUSGEHEN

BANKETTE &
FEIERN

HOTEL &
WELLNESS

PACKAGES &
GUTSCHEINE

EVENTS &
LOCATION

SWISS
CASINOS

Vorspeisen

CHF

Schwyzter Plättli 19.00

Muotathaler Urwaldschinken,
Wetterschmöckerli, Hüttenspeck, Salsiz
Bergkäse und Tuggener Dinkelbrot

Einsiedler im Brot 12.00

Wyse Einsiedler (Weichkäse), Klosterkeller Weisswein,
gebacken im «Brötli»

Altendörfler Fleischtorte 16.00

Rindshackfleisch, Lauch und Zwiebel
in geriebenem Teig gebacken
Blattsalat, pochierte Birne, Baumnüsse
und Altendorfer Bergkäse

Höfner Salat 12.00

Bunter Blattsalat mit pochierten Birnen,
Baumnüssen und Altendorfer Bergkäse

Suppe

Leutschner Weissweinschaumsuppe 12.00

und Helvetiabrot mit Wetterschmöckerli

Schwyzter Brotsuppe mit Käse 11.00

Brot, Gemüsebouillon und Schwyzter Käse

Zu den Suppen servieren wir eine Tranche frisches Nussbrot

Hauptgänge

Märchler Hafechabis 27.00

Schwein, Kabis, Zwiebel, Gemüsebouillon
und Schwyzter Dampfkartoffeln

Lachner Schnitzeli 43.00

Kalb, Zwiebel, Bratensauce, Schabziger, Knoblauch
und «Gummelistungis»

Cordon bleu Schwyzter Art 29.00

Schwein, rassiger Käse, Muotathaler Urwaldschinken
Schwyzter Röstkartoffeln und Saisongemüse

Altendörfler Fleischtorte	26.00
Rindshackfleisch, Lauch und Zwiebel in geriebenem Teig gebacken	
Dazu Blattsalat mit pochierten Birnen, Baumnüsse und Altendorfer Bergkäse	
Brüggli Forelle mit Schnittlauchrahmsauce	29.00
Fangfrische Forellenfilets «vom Sattel» «Gummelistunggis» und Saisongemüse	
Suure Mockä	32.00
Schwyzer Rind und Rotwein, langsam und lange geschmort «Gummelistunggis» und glasiertes Saisongemüse	
Urmiberger Käseschnitte	18.00
Bergkäse, Zwiebel, im Ofen gebacken	

Desserts

Mousse von der «Schwyzer»	
Grand Cru Schokolade	12.00
mit Himbeersauce, Schlagrahm und «Schwyzer» Batze	
Warmer Schwyzer «Läbchueche»	11.00
mit Vanilleeis und Schlagrahm	
Chriesiprägel mit Vanilleeis	10.00
Kirschen, Butter, Zucker, Mehl	
Schwyzter Teller	13.00
Chriesiprägel Halbgefrorenes, warmer Schwyzer «Läbchueche» und Schwyzer Grand Cru Schokoladenmousse	
Rosoli Truffes (3 Stück)	4.00
Schwyzer Grand Cru Schokolade und Rosoli (Schwyzer Likör aus Kernobstbranntwein)	

Kinder bis und mit 14 Jahre essen nach Lust und Laune für CHF 14.00. Kleinkinder freuen sich über einen Räuberteller.

Fleisch: CH, Heinzer Muotathal / Fisch: Sattel / Gemüse: Bamert Tuggen / Milch, Rahm: Milchmanufaktur Einsiedeln

Schwyzer Stübli à la carte!



8. bis 18. September 2016
täglich ab 18 Uhr im SEEDAMM PLAZA

Chuchischeff Heinz und sein Team bereiten authentische Gerichte, die die Schwyzer Kulinarik zum Geschmackserlebnis machen. Einige wecken vielleicht sogar Erinnerungen.

Geniessen Sie traditionelle Rezepte mit lokalen Produkten, die auch zu Hause ausprobiert werden können.

Nehmen Sie die Produkte von den lokalen Produzenten mit nach Hause und besuchen Sie hierzu unser «Lädeli» direkt beim Schwyzer Stübli.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation:
T +41 55 417 17 17 oder online
www.seedamm-plaza.ch

**NUR FÜR
KURZE ZEIT!**



**SEEDAMM
PLAZA**

CH-8808 PFÄFFIKON SZ
T +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch