



Cordon-bleu Wochen

05. März – 27. April 2025

Montag – Dienstag

Mittwoch – Samstag

Sonn- und Feiertage

Geschlossen



11:30-13:30 und 17:30-21:00

11:30-13:30 und 17:30-20:00

Kalte Vorspeisen

Chef Salat Blattsalatbukett mit hausgemachter Knoblauchsauce, Schinkenstreifen, gehacktem Ei und Käsewürfel von der Sahli-Alp Fr. 16.50

Nüssli Salat mit Birnen und Cherrytomaten Fr. 16.50
mariniert mit Olivenöl und Aceto Glace

Suppen

Hausgemachte Zwiebel Knoblauchsuppe mit Knoblauch Chips Fr. 12.50
zusätzlich mit einer gebratenen Riesencrevette Fr. 15.00

Hausgemachte Tomatencreme mit Wild Gin vom Zraggen Fr. 12.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Tagliolini Provenzale mit Riesencrevetten und Kräuter Fr. 19.50
Ganze Portion Fr. 36.00

Rotes Thaicurry Risotto mit gebratenen Jakobs Muscheln (2 Stücke) Fr. 19.50
dazu Schweizer Reibkäse
Ganze Portion (5 Stücke) Fr. 36.00

vom Schweizer Schwein

Original Schweinscordon-bleu (CH) ** Fr. 40.00
gefüllt mit Laui Alp Käse
Pommes-frites
Gemüse garnitur



Riesenschweinscordon-bleu XL ca. 400 - 450 gr. (CH) ** Fr. 52.50
gefüllt mit Laui Alp Käse
Trockenreis
mit Gemüse

Riesenschweinscordon-bleu XXL ca. 750 - 800 gr. (CH) ** Fr. 64.50
gefüllt mit Laui Alp Käse
Trockenreis
Gemüse

Schweinscordon-bleu mit Gorgonzola (CH) ** Fr. 41.50
Fettuccine
Mischsalat



Schweinscordon-bleu mit gebratenem Speck und Einsiedler Bergkäse (CH) Fr. 43.50
Trockenreis
Gemüse

Schweinscordon-bleu mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella (CH) ** Fr. 41.50
Nudeln
Mischsalat

Schweinscordon-bleu mit scharfer Salami und Appenzellerkäse (CH) Fr. 42.50
Nudeln
Gemüse

****Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Truten Schinken füllen. Plus 0.50 CHF**

inkl. MWST

vom Schweizer Schwein

- Schweinscordon-bleu mit frischer Ananas und Raclettekäse (CH) **** Fr. 41.00
Trockenreis
Mischsalat
- Schweinscordon-bleu nach Italienischer Art (CH)** Fr. 42.50
mit Rohschinken, rotem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan, Knoblauch und Mozzarella
Neue Bratkartoffeln
Gemüse

- Schweinscordon-bleu gefüllt mit Chili Raclettekäse und Chili (Scharf) (CH) **** Fr. 41.50
Fettuccine
Gemischter Salat

- Wildschwein Cordon-bleu (F)** Fr. 45.00
Gefüllt mit Wildschweinrohschinken und Taleggio Käse
Neue Bratkartoffeln
Gemischter Salat



vom Schwyzer Kalb

- Original Kalbscordon-bleu mit Schinken und Laui Alpkäse (CH) **** Fr. 52.50
Butternudeln
Gemüse garnitur

- Kalbscordon-bleu mit Einsiedler Mostbröckli von der Walhalla Metzgerei
Einsiedler Bergkäse von der Milchmanufaktur (CH)** Fr. 52.50
Neue Bratkartoffeln
Gemüse vom Markt

- Kalbscordon-bleu mit Spinat und Raclettekäse (CH) **** Fr. 51.50
Kroketten
Gemischter Salat

- Kalbscordon-bleu mit Knoblauch Raclettekäse (extrastark) (CH) **** Fr. 52.50
Fettuccine
Gemüse garnitur

- Kalbscordon-bleu mit Rohschinken, Tomaten und Raclettekäse (CH)** Fr. 52.50
Pommes-frites
Grüner Salat

- Kalbscordon-bleu gefüllt mit Coppa und Mozzarella (CH)** Fr. 51.50
Fettuccine
Saisonsalat mit italienischer Sauce

- Kalbscordon-bleu gefüllt mit Schwyzer Trockenfleisch (CH)
und Knoblauch Raclettekäse** Fr. 52.50
Fettuccine
Gemüse



****Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Truten Schinken füllen. Plus 0.50 CHF**

vom Schweizer Geflügel

- Original Poulet Cordon-bleu mit Schinken und Raclettekäse (CH) **** Fr. 37.50
Pommes-frites
Saisonsalat
- Pouletbrüstli gefüllt mit Schinken, Mango-Chutney und Bananen (CH) **** Fr. 38.50
im Kokosmantel auf Currysauce mit Trockenreis
Gemischter Blattsalat
- Poulet Cordon-bleu Provençale (CH) **** Fr. 38.00
gefüllt mit Schinken, Raclettekäse, Tomatensauce und Basilikum
Trockenreis
Grüner Salat
- Poulet Cordon-bleu gefüllt mit hausgemachter (CH) **** Fr. 38.50
Bärlauch Pesto und Raclettekäse
Fettuccine
Grüner Salat mit Balsamico Vinaigrette
- Poulet Cordon-bleu gefüllt mit Schweinslandrauchschinken (CH) **** Fr. 38.50
und Sittlis Alpkäse
Pommes-frites
Gemüse

Spezielles

- Cordon-bleu Spiess (CH) **** Fr. 58.00
Drei Kalbsschnitzel mit Schinken und Höhlen gereifter Emmentaler, Rohschinken mit Raclettekäse und Coppa mit Knoblauchraclettekäse gefüllt
flambiert mit Whisky
Pommes-frites
Gemüse garnitur
- Trilogie von Cordon-bleu (CH) **** Fr. 52.00
Poulet Cordon-bleu gefüllt mit Truten Schinken und Sittlis Alp Käse
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Schweinsschinken und Laui Alp Käse
Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit Trockenfleisch und Raclettekäse
Pommes-frites
Gemüse
- Lachs Cordon-bleu gefüllt mit Meerrettichkäse dazu Safransauce (NR)** Fr. 45.00
neue Bratkartoffeln
auf Blattspinat
- Forellen Cordon-bleu (vom Sattel) gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Kräutersauce (pochiert)** Fr. 44.50
auf Fenchelgemüse nach Art des Chefs
Frühlingsbratkartoffeln
- Vegi Cordon-bleu (Gnocchi Romaine) gefüllt mit Kräuterfrischkäse** Fr. 35.50
gebraten auf rassisger Tomatensauce
mit Gemüse garnitur



****Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Truten Schinken füllen. Plus 0.50 CHF**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Sonja und Mauro Lustenberger und Mitarbeiter



Hausgemachte Desserts

Braunes Tobleronemousse mit Karamellisierten Erdnüssen Fr. 11.50
«klein aber fein»

Hausgemachtes Chriesiparfait mit lauwarmen Oberarther Chriesi Fr. 13.50

Exotischer Nougat Traum (ein Dreischichtiges Dessert im Glas) Fr. 11.50
mit Felchlin Nougat, Bananenmousse und Mango/Passionsfrucht Sauce


Original Hausgemachter Cheesecake Brûlée mit Caramel Kruste Fr. 12.50

Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

Ganze Portion Fr. 13.00/11.50

Halbe Portion Fr. 9.50/8.50

Neu! Coupe „Ächt Schwyz“

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace Fr. 13.50
mit Whisky-Cream vom Z'Gräggen in Lauerz 

Mini Coupe Fr. 10.50

Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets Fr. 13.50

Frühlingsdessertteller „von allem ein bisschen“ *** Fr. 20.50

Hausgemachtes Kirschensorbet und Chriesiparfait mit Fr. 14.50
dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind

Original Muotathaler Rahmkirsch Torte vom Schelbert Fr. 8.50

Kirschtorte vom Chilestägli in Arth Fr. 8.50

*** Diese Desserts stehen Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace

Weisses Haselnusskaffee glace

Joghurt Glace

Caçafruchtsaft Sorbet

Aprikosensorbet

Brombeerensorbet

Mangosorbet

Kirschensorbet

Passionsfruchtsorbet pro Kugel Fr. 4.80



Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz*** Fr. 20.00
mit Feigensenf schön ausgarniert

Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2017 Fr. 13.50

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 2 verschiedenen Sorten Fr. 8.50
200 Gramm

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth, sowie Edelschokolade und Grand Cru Couverturen von der Firma Max Felchlin AG in Schwyz.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Abricot, Cerise, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 10.00
zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90



6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Poire, Pomme, Prune.

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 12.00
einzeln pro 100 Gramm Fr. 10.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste.

Regionale Persönlichkeiten... Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 20.50
von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler / „Chesslärä“.
Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“ 2013.

Schaumweine

Prosecco

Sergio Mionetto extra-sec 1dl Fr. 9.50
Mionetto
Trauben: Prosecco, Chardonnay, Verdiso, Bianchetta

Zigarren

In unserer Zigarren-Karte finden Sie eine grosse Auswahl an auserlesenen Zigarren. Damit Sie diese auch in angemessenem Rahmen und dem richtigen Ambiente geniessen können, steht Ihnen unser Spirituosen- und Weinkeller während den Öffnungszeiten des Restaurants für den Genuss zur Verfügung. Nehmen Sie Ihre Freunde mit zu Ihrer Rauchpause und lassen Sie sich Ihre Zigarre bei einem Aperitif, einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Schlummertrunk schmecken; Sie werden die spezielle Atmosphäre und die geschmackvoll eingerichteten Räume schätzen. Mit oder ohne Zigarre – ein Blick in unser neues Herzstück lohnt sich auf jeden Fall.

