

Herzlich

Willkommen



# Herzlich willkommen

Wie Sie sehen, ist unsere Gasthaus im Original «Fleckligbau» erhalten geblieben, so wie sie anno 1953–1954 von unserem «Grossmuätti» geborene Käthy Moser und ihren Geschwistern erbaut und von Franz und Käthy Betschart–Moser über 30 Jahre erfolgreich geführt wurde.

Im Jahre 1985 übernahmen Roland und Annemarie Betschart den Familienbetrieb und machten ihn zu dem, was er heute ist. Leider musste unser «Dädi» uns viel zu früh verlassen – seither führte mein «Mami» den Betrieb zusammen mit ihrem Team. Was für ein Glück ist das: Selbst entscheiden zu können, wann man aufhören möchte. Loslassen, wenn man kann – nicht etwa, wenn man muss. Und dann das eigene Werk, Haus und Hof, den Herrenboden, in andere und selbst schon erfolgreiche Hände zu geben, die voller Freude und Leidenschaft zupacken werden. Ein wunderbares Team macht weiter im Herrenboden, baut aus – auch um – und pflegt Altes und macht Neues...

Seit April 2017 bin ich - Silvan Betschart von meinen Lehr- und Wanderjahren als Metzger Fleischverarbeitung, Koch und Jäger zurück im Herrenboden. Als dritte Generation freue ich mich, die gesammelten Erfahrungen als Küchenchef mit viel Freude und Begeisterung einzubringen.

Vor sechs Jahren übernahm mein Frau Julia die Organisation im Restaurant und in der Administration. Als gelernte Köchin nimmt sie viele Erfahrungen aus dem schönen Beruf mit und freut sich sehr, mit viel Herz und Leidenschaft die Gäste zu verwöhnen. Es ist schön, dass sie nicht nur das Herz an mich verloren hat, sondern auch an den Herrenboden.

Inzwischen führen wir das Bergrestaurant als junge Familie. Unsere Tochter Maja ist fleissig beim probieren. Im Dezember ist unsere zweite Tochter Romina auf die Welt gekommen.

Wir sind in der glücklichen Lage ein tolles Team an unserer Seite zu haben die uns täglich mit viel Freude und Motivation unterstützen.

Es ist uns eine Freude, Sie hier und heute zu unseren Gästen zu zählen und Sie in unserer gemütlichen Gaststube kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Berggasthaus Herrenboden.

Julia und Silvan mit Team



# Z'viäri Plättli



## Herräbodä Holzschindeli

Hausgemachter Rohschinken | Alpkäse |  
Kräuter Crissini aus der Hausbäckerei

12.00

## Silvan's Jäger Z'vieri

Hausgemachtes Rindstrockenfleisch | Gummenalp Käse |  
Hirschwurst | Eingelegtes Essiggemüse | Honig Kräuterschnaps

29.00

## Hausgemachter Knoblispeck

Dünngeschnittener Speck | Zwiebelringe

18.50

## Portion Alpkäse

Gummenalpkäse, Haggenegg

19.50

## Hirschwurst

Hausgemachte Hirschtrockenwurst | Eingelegtes Essiggemüse

14.00

Zu den Plättli empfehlen wir ein **Boccalino**  
mit unserem Hauswein aus Italien.

2 Dl 8.00



Zu jedem Plättli servieren wir unser  
hausgemachtes Brot.



# Vorspeisen

## Frühlingsalat 🥕

Blattsalat | Eingelegte Rhabarber | Erdbeeren | Brotchips | Radiesli  
Holunderblüten Vinaigrette

16.50

## Blattsalat mit Ei 🥕

Grossmutter's Salatsauce

13.00

## Gemischter Salat 🥕

Gemischte Salate | Blattsalat | Grossmutter's Salatsauce

13.50

## Knoblibrötli 🥕

Hausgemachtes Brot mit Knoblibutter überbacken

12.00

## Hausgemachte Bärlauch Ravioli 🥕

17.50

# Suppen

## Spargelcrèmesuppe mit Kokosmilch 🥕

Klein 12.00

Gross 16.00

## Brennesselcrèmesuppe 🥕

Klein 11.00

Gross 15.00

🌾 Auf Wunsch sind die meisten Vorspeisen Glutenfrei erhältlich.



# Hauptgerichte

## Schweinsschnitzel paniert

Gemüse | Pommes Frites

27.50

## Rindsragout mit TannschösslisaUCE

Frühlingsgemüse | Safran Spätzli

36.00

## Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Mascarpone

Sauce | Frühlingsgemüse | Kartoffelstock

34.00

## Sattler Forellen Filet gebraten 🍷

Sauce Hollandaise | Gemüse | Bratkartoffeln

38.00

## Safran Spätzli 🥕

Hausgemachte Spätzli mit Safran | Gemüse | Rahm | Käse | knusprige Zwiebeln

28.00

## Fit & leicht

Gemischte Salate | Blattsalat | Grossmutter's Salatsauce mit...

... Sattler Forellen Filet gebraten 37.00

... Schweinsschnitzel paniert 26.50



# Holzkohlegrill

Unsere Empfehlungen vom Grill können je nach Angebot variieren. Das einheimische Fleisch wird mit Schwyzer Holzkohl grilliert und serviert mit Beilagen nach Wahl.

Muotathaler Rindsfilet 🍷 ca 200 g  
Frühlingsgemüse | Hausgemachter Kräuterbutter  
62.00

Kalbskotelette (CH) 🍷 ca 450 g  
Frühlingsgemüse | Hausgemachter Kräuterbutter  
70.00

... weitere Fleischempfehlungen vom Service.

## Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln

Pommes Frites

Hausgemachte Safran Spätzli

Fitness

Hausgemachte Kartoffelkrokettli

Kartoffelstock

# Kinder Bis 12 Jahre

## Kinder Salat 🥕 🌾

Blattsalat | Rüeblisalat | French  
6.00

## Chipolatta

Pommes Frites | Rüepli  
14.50

## Kinder Schnitzel

Gemüse | Pommes Frites  
14.50

## Äplermaggronä 🥕

Pasta | Kartoffeln | Rahm | Käse  
13.00

## Portion Pommes Frites 🥕

mit hausgemachtem Kräutersalz  
9.00



„Leben im Rhythmus der Natur,  
das bedeutet Genuss saisonaler Produkte,  
artgerechte Tierhaltung und ein Geschmackserlebnis

## Fleischherkunft:

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Fisch	Brüggli Forellen, Sattel Schwyz

## Folgende Gerichte sind:

🥕 vegetarisch

🌾 frei von glutenhaltigen Getreiden

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt., aktueller Stand