

Chääs-Stübli

MENÜ

VORSPIIS

PLÄTTLI VO DR HEINZERMETZGEREI

24.-

Gemischtes Plättli von der Heinzer Metzgerei
dazu verschiedene Gemüse-Pickels und Brot vom Eigenbrötler
-Perfekt zum Teilen-

NÜSSLISALAT KLASSISCH

14.-

mit geräuchertem Speck, gehacktem Ei und gerösteten Kürbiskernen
dazu Kürbiskernöl-Dressing oder French-Dressing

NÜSSLISALAT OHNE SPECK

12.-

SELLERIE-MOST-SUPPE

11.-

Serviert mit frischem Kerbel, Creme Fraîche und Käse-Croutons

CAPUNS

21.-/26.-

Überbacken mit rezentem Käse von der Käserei Schnider
und Verjus Velouté

HAUPTGÄNG

ÄLPLER MAGRONEN

24.-/26.-

Cremige Magronen mit Schmelzzwiebeln,
geräuchertem Schinken von der Metzgerei Heinzer,
passendem Käse und Röstzwiebeln

OHNE SCHINKEN MÖGLICH

RÖSTI

28.-

Knusprige Kartoffelrösti überbacken mit Raclette Käse dazu eingelegten Kürbis,
frischen Liebstöckel und gerösteten Haselnüssen und Spiegelei aus Vitznau

OHNE SPIEGELEI

26.-

TRADITIONELLES RINDS-VORESSEN

38.-

Serviert mit hausgemachten Spätzli
und leicht geschmorten Karotten und frischer Petersilie



Chääs-Stübli

MENÜ

CHÄÄS-STÜBLI 3 GANG MENÜ

RACLETTE

36.- p.P.

Vorspeise

klassischer Nüsslisalat mit geräuchertem Speck, gehacktem Ei und gerösteten Kürbiskernen dazu Kürbiskernöl-Dressing.

Serviert mit einem Sauerteigbrot vom Eigenbrötler.

4 Sorten Raclette Käse von der Käserei Schnider aus Obwalden

Dazu junge gedämpfte Kartoffeln, verschiedenen Pickels wie Gewürzgurken, Mais, Kürbis, Randen und Silberzwiebeln, hauchdünnes Bündnerfleisch, hausgemachte Raclette-Gewürzmischungen

Dessert im Glas

Supplement Käse pro 120g

8.-

FONDUE AB 2 PERSONEN

39.- p.P.

Vorspeise

klassischer Nüsslisalat mit geräuchertem Speck, gehacktem Ei und gerösteten Kürbiskernen dazu Kürbiskernöl-Dressing.

Serviert mit einem Sauerteigbrot vom Eigenbrötler.

fondue

Originalem Käsefondue von der Käserei Schnider aus Obwalden

Dazu junge gedämpfte Kartoffeln, verschiedenen Pickels wie Gewürzgurken, Mais, Kürbis, Randen und Silberzwiebeln, hauchdünnes Bündnerfleisch, hausgemachte Raclette-Gewürzmischungen

Dessert im Glas

DESSERT

TOBLERONE MOUSSE

13.-

Mit marinierten Mandarinen dazu Haselnuss-Crunch und frische Minze

ZUGER EISKAFFEE

9.-

Serviert mit Kirsch aus der Region

HUUSGMACHTI GLACE (IM BECHER)

5.-

Vanille, Schokolade, Joghurt, Karamell, Kaffee



Chääs-Stübbli

GETRÄÄNK

WII

WIISWII

10cl 75cl

2023 Nadine Saxer Rauschling

10.- 60.-

2022 Ebner-Ebenauer Grüner Veltliner Weinviertel

8.- 40.-

2021 Paquet Saint-Véran

13.- 85.-

SÜSSWII

10cl 75cl

2020 Kracher Beerenauslese Welschriesling
Burgenland, Österreich

9.- 45.-

ROTWII

10cl 75cl

2022 Tamborini Merlot Runchet

9.- 48.-

2020 Chave Saint-Joseph Offerus

13.- 79.-

2020 Argentiera Villa Donoratico

15.- 90.-

Chääs-Stüübli

GETRÄÄNK

SCHUMWII

	10cl	75cl
2022 Sitenrain Brut	12.-	80.-
Bisol Prosecco Jeio Extra Dry	9.-	50.-

BIER

Herrgöttli	20cl	4.-
Stange klein	30cl	4.50
Stange gross	50cl	6.-
Vitznauer	33cl	6.50
Einsiedler Spezial hell	33cl	5.-
Einsiedler Weizen	50cl	7.-
Appenzeller Weizen alkoholfrei	50cl	7.50
Einsiedler Radler klein	30cl	4.50
Einsiedler Radler gross	50cl	6.-
Einsiedler alkoholfrei	33cl	5.-
Most von Möhl	33cl	6.50

KAFFII/TEE

Kaffee Creme	5.-
Espresso	4.50
Cappucino	5.-
Tee	6.50
Heisse Ovo/Schoggi	5.-

