

Herzlich Willkommen

im



Der Gasthof zum Schweizerhaus hat als Taverne begonnen und kann auf eine bewegende Geschichte von über zweihundert Jahren zurückblicken.

Seit Generationen sind wir ein fester Bestandteil der Region und des Gastronomieangebots. Unser Ziel ist es, diese Tradition mit jedem Gericht, das wir servieren, lebendig zu halten. In unserer Speisekarte finden Sie eine sorgfältige Auswahl an Gerichten, welche wir mit unserer grossen Leidenschaft für exzellente Kulinarik für Sie zubereiten.

Wir sind stolz darauf, mit den Lieferanten der Umgebung zusammenzuarbeiten, um die besten Zutaten für unsere Küche zu beziehen.

Unser Team ist bestrebt, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Wir laden Sie ein, sich in unserem gemütlichen Ambiente zurückzulehnen und die Atmosphäre zu geniessen.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

Unsere Öffnungszeiten

Montag/Mittwoch/Donnerstag:	8.00 – 22.00 Uhr
Dienstag:	Ruhetag
Freitag und Samstag:	8.00 – 23.00 Uhr
Sonntag:	8.00 – 21.00 Uhr

Das Schweizerhaus-Team

Denis, Marco, Heni, Petra, Ramona und Sven

Suppen und Salate

Kraftbrühe mit Flädli	7.00
Tomatencremesuppe mit Gin	8.00
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	9.00
Grüner Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce	8.00
Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Sauce	9.00
Caesar Salat mit Parmesan, Brotcroutons und grillierten Hähnchenbruststreifen	17.00
Wurst-Käse-Salat garniert mit Zwiebeln, Essiggurken und Tomaten	15.00

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Aceto Balsamico	22.00
Knoblauchbrot	7.00
Rösti-Rollen gefüllt mit Frischkäse	15.00
Spareribs vom Schwein mit BBQ-Dip-Sauce	20.00
Poulet Satay-Spiessli mit Süss-Sauersauce	12.00
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln	12.00

Bei Intoleranzen oder für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl 8,1 % MwSt.

Hauptgänge

vom Schwein und Lamm

Schweins Cordon Bleu	29.00
mit Pommes und Gemüse	
Schweins-Steak	27.00
mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse	
Lamm-Racks	36.00
auf Nudelnest mit zerlassener Knoblauchbutter	

vom Rind und Kalb

Angus-Burger „Schweizerhaus“	25.00
mit Kräuterremoulade, karamellisierten Zwiebeln, Greyerzer-Käse und Pommes	
Rinds-Entrecôte (200g)	32.00
mit Kräuterbutter, Backkartoffeln und Crème Fraîche	
Kalbsschnitzel	34.00
an Weissweinsauce mit Nudeln und Gemüse	
Stroganoff	34.00
vom Rindsfiletspitz mit Nudeln	
Rindsfilet (250g)	47.00
auf Rotweinjus mit Kroketten und Gemüse	
Spaghetti Bolognese	21.00
mit Rindfleisch	

Vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel	26.00
auf Tomatensauce mit Nudeln	
Butternudeln mit gebratenem Gemüse	28.00
mit Olivenöl und Trüffelspänen	
Spaghetti Arrabiata	20.00

Bei Intoleranzen oder für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl 8,1 % MwSt.

Snacks

Grillmix-Platte - ab 2 Personen	pro Person 25.00
mit Schweins-Spareribs, tranchiertem Rind und Kalbfleisch, Lammracks gegrilltem Gemüse, Pommes und diversen Dipsauce	
Snackmix	22.00
mit Mozzarella-Sticks, Chili-Cheese Nuggets und Zwiebelringen	
Knoblauchbrot und Bruschetta	15.00
Pouletknusperli	22.00
mit Knoblauchsauce	
Grosse Portion Pommes	11.00
Sandwich	6.00



Für die kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce	8.00
Pouletknusperli mit Pommes	12.00
Kids Burger	14.00
mit Ketchup und Pommes	

Mineral- und Süssgetränke

im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl	1.5 l (Flasche)
Mineral prickelnd	3.20	4.20	5.20	12.50
Citro	3.20	4.20	5.20	12.50
Coca Cola	3.20	4.20	5.20	12.50
Eistee Lemon (Zitrone)	3.20	4.20	5.20	12.50
Rivella rot	3.20	4.20	5.20	12.50
Shorley	3.20	4.20	5.20	12.50

Flaschen

Mineral still / prickelnd	33 cl	4.90
Mineral still / prickelnd	50 cl	5.70
Mineral still / prickelnd	1.0 l	9.50
Coca Cola Zero	33 cl	4.90
Rivella blau	33 cl	4.90
Eistee Peach (Pfirsich)	33 cl	4.90
Fanta	33 cl	4.90
Schweppes Tonic	20 cl	4.80
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.80

Energy Drink

Red Bull	25 cl	5.50
-----------------	-------	------

Warme Getränke

ohne Alkohol

Kaffee crème		4.20
Espresso		4.20
Kaffee Melange		6.20
Milchkaffee / Schale		4.80
Cappuccino		5.20
Latte Macchiato		5.40
Latte Macchiato mit Aroma (Caramel)		5.60
Ovo / Schoggi	3dl	4.50
Tee (diverse Sorten)		4.10
Punsch (Orange, Rum, Apfel)		4.80

mit Alkohol

	Vol. %	
Café Luz	40.0	6.50
Café Chrüter / Zwetschgen	40.0	6.50
Coretto Grappa	37.0	7.50
Jägertee	44.0	7.50
Huuskaffi	28.0	8.50
mit Rahmhaube		
Kaffee Baileys	17.0	8.50
mit Baileys und Rahmhaube		

Biere

im Offenausschank

Herrgöttli	2 dl	3.50
Stange /Panaché	3 dl	4.50
Kübel	5 dl	5.70

Bier Flaschen

Spezli	3.3 dl	4.70
Sonnenbräu Lager	5 dl	5.80
Sonnenbräu Weizenbier	5 dl	6.90
Sonnenbräu, alkoholfrei	3.3 dl	4.70

Säfte & Fruchtsäfte

Apfelwein klar	5 dl	5.70
Apfelwein klar, alkoholfrei	5 dl	5.70
Orangensaft	2 dl	4.80

Aperitifs & Digestifs

	Vol. %	4 cl
Appenzeller	29.0	7.50
Amaretto	28.0	7.50
Baileys	17.0	7.50
Campari	23.0	7.50
Martini Bianco	15.0	7.50
Aperol Spritz		9.50
Hugo		9.50
San Bitter (ohne Alkohol)		6.50

Spirituosen

	Vol. %	2 cl
Grappa di Amarone	41.0	7.50
Grappa di Moscato	41.0	7.50
Vieille Poire	40.0	9.50
Vieille Prune	40.0	9.50
Kirsch	37.5	7.50
Williams	37.5	7.50

Offene Weine

	Weissweine	10 cl	50 cl
Quintum Federweisser St. Gallen, Schweiz		5.40	27.00
Féchy Waadt, Schweiz		5.20	26.00
Pinot Grigio Italien		4.80	24.00
	Roseweine	10 cl	50 cl
Oeil de Perdrix Wallis, Schweiz		5.20	26.00
	Rotweine	10 cl	50 cl
Senza Parole - Primitivo Italien		5.40	27.00
El Toro - Tempranillo Spanien		4.80	24.00
Riposo Svizzera - Assemblage Schweiz		5.20	26.00
Rosenberg - Pinot Noir, CH Schweiz		5.00	25.00
	Schaumweine	10 cl	75 cl
Prosecco		7.50	52.00
Prosecco (ohne Alkohol)		6.50	45.00

Bei Intoleranzen oder für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl 8,1 % MwSt.

Flaschenweine

Weisswein

75 cl

St. Saphorin La Rionde

45.50

Schweiz, 100% Chasselas

Rotweine

75 cl

Nidberg Pinot Noir

46.50

Schweiz - 100% Pinot Noir

Barbera d'Alba DOP

48.50

Piemont, Italien - 100% Barbera

Merlot – Lagrein DOC

51.50

Südtirol, Italien - Merlot & Lagrein

Ripasso Valpolicella DOC

41.50

Italien – Coviana, Rondinella & Molinara

Conde Valdemar Crianza

42.50

Spanien - 100% Tempranillo

St. Emilion Grand Cru Boutisse

49.50

Frankreich – Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc