



**Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue**

Bärgzmorge

Kleines Bärgzmorge

CHF 14.00

Wahlweise ein Milchgetränk, einen Kaffee oder Tee
2 dl Orangensaft
Ein Gipfeli und Brot
Konfitüre und Butter

Grosses Bärgzmorge

CHF 21.00

Wahlweise zwei Milchgetränke, Kaffee oder Tee
2 dl Orangensaft
Ein Gipfeli und Brot
Regionales Käse- und Fleischplättchen
Joghurt aus der Region
Konfitüre und Butter

Feinschmecker-Zusatz zum Bärgzmorge

(nur zum Frühstück erhältlich)

Rührei mit frischen Kräutern 

CHF 4.50

Rührei mit Schinken

CHF 5.50

Omelette nature 

CHF 4.50

Omelette mit frischen Kräutern 

CHF 5.00

Getränke zur Auswahl

Kaffee Crème, Espresso, Ristretto, Schale, Cappuccino
Teeauswahl gemäss Getränkearte
Milchgetränke: Ovo, heisse Schokolade, warme oder kalte Milch

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Tag.


Preise inkl. 8.1% MwSt.



**Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue**

Zum Start oder Zwischendurch

Suppe & Salat

Menu-Salat 	CHF	6.50
Menu-Suppe	CHF	6.50
Tagessuppe	CHF	9.50
Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit Käseschaum und Speckchiz	CHF	10.00
Panzanella (Brotsalat) mit Alpenmozzarella an Aprikosen-Vinaigrettes und frischen Alpenkräutern	CHF	16.00


Für den «Gluscht»

Sandwich mit Ciabatta-Brot gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse	CHF	9.00
Hausgemachter Tomaten-Hummus  dazu Ciabatta-Brot zum dippen	CHF	8.50
Portion Pommes Frites 	CHF	11.00
Wurst-Käse-Salat	CHF	17.00
 Wurstsalat mit würzigem Schwyzer Alpkäse und Felders bestem Cervelat der Schweiz	CHF	21.00
Gipfelapéro		
 Apéroplättli mit regionaler Trockenwurst und Käse. Dazu wahlweise ein Bier (33 cl)/Radler, ein Cüpli oder alkoholfreier Sommerdrink	CHF	28.50
Holz-Plättli – Alleine oder zum «schneugge» zu Zweit		
 Reichhaltiger Apéro mit regionaler Trockenwurst, Trockenfleisch, Alpkäse und Huusbrot		



**Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue**

Fitnessparcours

Sommersalat-Bowl «Alpenstyle»  vegan CHF 16.50
mit Blattsalat, Quinoa, Cherry Tomaten, Gurken, Mais,
Rüebli und saisonalem Melonenschnitz
Wahlweise mit Haus- oder Balsamico-Dressing

Wählen Sie Ihre Genuss-Zugabe

Linsentäschli dazu Tomaten- Kräutersalsa  vegan + 6.50
Marbacher Alpenmozzarella  + 8.00
Knusprige Pouletknusperli + 7.50
Schweins-Kotelette am langen Knochen und Kräuterbutter + 17.00
Zanderknusperli im Bierteig und Tartaresauce + 8.50
Portion Felders Heublumenspeck + 5.50



Stübli-Schmaus für Familien

Eine Schüssel bunt gemischter Salat mit Hausdressing,
je eine Schüssel Ghackets & Hörnli, dazu Apfelschnitzli.
Zum Abschluss eine Kugel Glace oder ein Tagesdessert
inkl. 1.5 l-Flasche Mineral oder Süssgetränk nach Wahl

Für 2 Erwachsene und 1 Kind CHF 65.00
Jedes weitere Kind + 10.00
Kinder bis 12 Jahre

Für die kleinen Gipfelstürmer




Knusper-Nuggets oder Schweinsschnitzel paniert CHF 14.50
dazu Pommes Frites
Teigwaren mit Tomatensauce  CHF 12.00
Kinder-Portion Pommes Frites  CHF 8.50








**Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue**

Gipfelschätze zum Hauptgang

Herzhafte Fleischkreationen

	Ghackets vom Rind mit Hörnli dazu Apfelschnitze	CHF 21.50 klein 16.50
	Chäs-Schnitte «Rotenflue» mit Weisswein, Schinken und Tomaten	CHF 24.50
	Rotenflue-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites eigens für uns kreierte Schweinsbratwurst der Metzgerei Schuler, Ibach	CHF 26.50
	Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites oder sommerlichem Kartoffelsalat	CHF 27.50 klein 22.50
	Schweinskotelette am langen Knochen mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes	CHF 33.00
	Rinds-Tagliata medium gegart dazu Alpenpanzanella mit Aprikosenvinaigrette	CHF 42.00


Vegetarische Leckereien

	Chäs-Schnitte «Rotenflue»  mit Weisswein und Tomaten	CHF 19.50
	Quinoa-Reis-Salat mit Federkohl, Tomaten und Lauch  vegan dazu Gemüsesamosa und Aprikosen-Tomatenchutney	CHF 23.50 klein 18.50
	Birnen Käse Tortelli  mit Salbeibutter und geröstetem Baumnußscrumble	CHF 24.50 klein 16.50
	Linsentäschli mit Sommerratatouille  vegan	CHF 25.50 klein 19.50



Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue

Für Schleckmäuler

«Für de Gluscht» Täglich wechselndes Mini-Dessert – fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen süssen Überraschung	CHF	5.50
Tageskuchen oder Gebäck – natürlich hausgemacht unser Serviceteam verrät Ihnen gerne was es gibt	CHF	6.50
Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	CHF CHF	7.50 9.00
 Schoggimousse Grand Cru Maracaibo mit Passionsfruchtsauce, serviert im Weckglas	CHF	8.00
Apfelküchlein mit Vanilleglacé	CHF	11.00

Kühler Genuss

Gerührter Eiskaffee Gipfelstübli	CHF	10.00
Gerührter Eiskaffee Gipfelstübli mit Kirsch	CHF	14.00
Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm	CHF klein	13.50 9.50
Meringues mit Vanille-, Erdbeerglace und Rahm	CHF klein	13.50 11.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	CHF klein	12.50 9.00
«Alti Zwätgsche» Eine Kugel Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune	CHF	7.50
Affogato Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso	CHF	7.50
Bergzweg Eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties und «Schläckstängel»	CHF	7.50
Eiskaltes Kugelglück	CHF	3.80
Rahm nach Wunsch	CHF	1.80

Unsere Aromen: Rahm-Glace: Vanille, Schokolade,
Kaffee, Erdbeere. Sorbets: Zwetschgen, Zitrone



**Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue**

Unsere Lieferanten

Auf unserer Speisekarte finden Sie Köstlichkeiten, die direkt aus der Region stammen. Sie sind sorgfältig ausgewählt von lokalen Lieferanten, die unsere Leidenschaft für Frische und Qualität teilen.

Brot & Backwaren	Schelbert Conditorei, Muotathal
Eier	Mythen-Eier Pfyl, Schwyz
Fleisch	Heinzer Metzgerei, Muotathal Schuler Metzgerei AG, Ibach Felder AG Fleischwaren, Seewen
Käse	Othmar & Regina Schelbert, Alp Rotenfluh
Getränke	Brauerei Rosengarten, Einsiedeln
Schnaps	Strüby GmbH Getränke und Brennerei, Ibach S. Fassbind AG, Oberarth
Wein	CantinAAlbrecht GmbH, Alpnach Dorf Gebr. Kümin Weinbau und Weinhandel AG, Freienbach

Ergänzend ermöglicht es unsere Zusammenarbeit mit renommierten Grossisten, Ihnen eine vielfältige Auswahl an erlesenen Zutaten zu bieten.

Grossisten	Frisco, Mundo AG, Transgourmet Schweiz AG
-------------------	---

Deklaration

Aus der Schweiz: Schweine-, Rind-, Kalb- und Pouletfleisch, Fleischerzeugnisse sowie Brote und Feinbackwaren

Aus Deutschland: Fisch

 Vegetarisch  vegan Veganes Gericht



PARTNER

Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

aechtschwyz.ch

Unverträglichkeiten

Bitte wenden Sie sich bei Allergien und Unverträglichkeiten ans Gipfelstübli-Team.



**Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue**

Ihr Familienfest - Klein und fein

Ein runder Geburtstag, ein Taufessen, ein Familienbrunch oder einfach so – das Restaurant Gipfelstübli bietet mit dem Raum «Grosser Mythen» das perfekte Ambiente für ein Fest im kleinen Rahmen mit rund 20-24 Personen. Lassen Sie sich und Ihre Liebsten von der warmen Atmosphäre und der wunderbaren Aussicht verzaubern, während Sie gemeinsam besondere Momente fernab vom Alltag geniessen. Bergglück pur.

Besonderheit: Senden Sie vor dem Fest via Frameo Ihre Familienfotos auf den digitalen Bilderrahmen und überraschen Sie die Anwesenden mit schönen Erinnerungen.

Ihr Seminar - Mitten in der Natur

Abseits des Alltags bieten wir Ihnen mit unseren Seminarräumlichkeiten im Restaurant Gipfelstübli auf der Rotenflue Raum für Kreativität, Produktivität und einen Perspektivenwechsel.

Unsere Räumlichkeiten bieten alle WLAN.

«Grosser Mythen»

- Seminarmöglichkeit für 16 Personen
- Grosser Bildschirm für Präsentationen
- Flipchart
- Moderationskoffer
- Terrasse für Pausen

«Zwüschet Mythen» und «Kleiner Mythen»

- Seminarmöglichkeit für je 8 Personen
- Bildschirm für Präsentationen
- Flipchart nach Wunsch
- Moderationsutensilien nach Wunsch

Gerne zeigt Ihnen unser Gipfelstübli-Team die Räumlichkeiten.