

Bärgzmorge

Kleines Bärgzmorge 14

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

Grosses Bärgzmorge für Zwei 36

Wahlweise zwei Milchgetränke, Kaffee oder Tee
Orangensaft
Gipfeli und Brot
Regionale Käse- und Fleischauswahl
Joghurt aus der Region
Konfitüre und Butter

Feinschmecker-Zusatz zum Bärgzmorge

(nur zum Frühstück erhältlich)

Rührei mit frischen Kräutern 🌿	5
Rührei mit Schinken	6
Zwei Spiegeleier 🌿	5

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.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Für Gross & Klein

Stubli-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		65
Jedes weitere Kind	+	10
Kinder bis 12 Jahre		

Für die kleinen Gipfelstürmer

Unsere kleinen Gäste dürfen – wie die Grossen – frei aus
der Karte wählen. Alles, was möglich ist und Sinn macht,
servieren wir gerne in halben Portionen zum halben
Preis.

Zum Start oder Zwischendurch

Suppe & Salat

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons	17
Blattsalat mit Hausdressing, Schnittlauch & Radiesli 🌿	9
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl & Croûtons 🌿	9
Waldorfsalat mit Apfelchutney & Baumnüssen	21
mit Wildterrinen	27

Gipfelschätze

Klassiker

Ghackets vom Rind mit Hörnli 26
dazu Apfelschnitze klein 21



Chäs-Schnitte «Rotenflue» mit Weisswein und Tomaten 🌿 20
mit Bauernschinken aus dem Muotathal 25



Rotenflue-Bratwurst mit Pommes Frites Rosmarinjus 27
eigens für uns kreierte Schweinsbratwurst der Metzgerei Schuler, Ibach

Paniertes Poulet-Schnitzel 27
mit Pommes Frites klein 22

Wild & herbstlich

Wild-Klassiker
mit Spätzli, Marroni, Rotkraut & Mirzaapfel
Hirschentrecôte aus österreichischer Jagd 43
Hirschpfeffer aus österreichischer Jagd 36
Pilzpastetli mit Eierschwämmli 33
Hubertus-Teller mit Eierschwämmli 31

Für den «Gluscht»



Gipfel-Plättli Portion 25
Cervelat, Landjäger, Alpkäse, Cornichon mit Brot & Butter



Wurst-Käse-Salat 17
Wurstsalat mit würzigem Schwyzer Alpkäse und
Felders bestem Cervelat der Schweiz

Chicken Nuggets & Pommes Frites 22
Pommes Frites 🌿 11

Für Schleckmäuler

 Hausgemachter Apfelstreuselkuchen	7
Zwetschgen-Wähe	8
 Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	16
 Apfelküchlein mit Vanilleglacé	15
«Für de Gluscht»	5.50
Mini-Dessert – fragen Sie da Gipfelstübli-Team	

Kühler Genuss

Neu werden unsere Coupes mit feinem Fior di Latte Softeis zubereitet – herrlich cremig, angenehm milchig und die perfekte Basis für unsere süssen Gipfelmomente.

Fior Di Latte	7
mit Grand Manier	11
Café Fior mit Espresso & Schlagrahm	10
mit Kirsch	14
Coupe Meringue mit eingelegter Kirsche & Sauce	14
Coupe Dänemark mit Schokoladensauce, Vanillesablé-Streusel und Schlagrahm	14
«Alti Zwätgsche» Eine Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	7
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	12
Affogato Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso	7
Bergzwerg	7
Fior Di Latte Soft Ice mit Smarties und «Schläckstängel»	

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.

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

Deklaration

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

 Vegetarisch



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.

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.

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.