



**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

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

Für den «Gluscht»

Sandwich mit Ciabatta-Brot gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse	CHF	8.00
--	-----	------

Hausgemachter Hummus mit Randen 🌿 dazu Ciabatta zum dippen	CHF	8.00
---	-----	------

Portion Pommes Frites 🌿	CHF	11.00
-------------------------	-----	-------

Gipfelapéro	CHF	21.00
-------------	-----	-------

 Apéroplättli mit regionaler Trockenwurst und Käse. Dazu wahlweise ein Bier (33 cl)/Radler, ein Cüpli oder alkoholfreier Sommerdrink

Holz-Plättli – Alleine oder zum «schneugge» zu Zweit Reichhaltiger Apéro mit regionaler Trockenwurst, Trockenfleisch, Alpkäse und Huusbrot	CHF	28.50
---	-----	-------



Für die kleinen Gipfelstürmer

Knusper-Nuggets oder Schweinsschnitzel paniert dazu Pommes Frites	CHF	14.50
--	-----	-------

Teigwaren mit Tomatensauce 🌿	CHF	12.00
------------------------------	-----	-------

Kinder-Portion Pommes Frites 🌿	CHF	8.50
--------------------------------	-----	------



**Restaurant Gipfelstübli
Rotenflue**

Fitnessparcours

Bunter Salatteller  vegan

mit Blattsalaten, Rüebli, Kabis, Gurken und Mais

Wahlweise mit Hausdressing oder Himbeer-Kräutervinaigrette

CHF 15.50

Wählen Sie Ihre Genuss-Zugabe

Marbacher Alpenmozzarella 

+ 7.50

Knusprige Pouletknusperli

+ 6.50

Zwei panierte Schnitzel

+ 9.00

Zanderknusperli

+ 8.50

Portion Felders Heublumenspeck

+ 4.00



Stübli-Schmaus für Familien

Eine Schüssel bunt gemischter Salat mit Hausdressing,
je eine Schüssel Ghackets & Hörnli, dazu Apfelschnitze.
Als vegetarische Alternative verwöhnen wir Sie mit
«Chäs-Hörnli».

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



**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 26.50
klein 22.50

Für die Extra-Portion Vitamine 🌿

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu allen Gerichten feines Gemüse im Weckglas – knackig und saisonal.

CHF 4.50

Vegetarische Leckereien



Äpler Hörnli «Gipfelgruss» 🌿
Cremige Rotenflue-Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln,
gebratenen Eierschwämmli und einer frischen Kräuternote

CHF 21.50
klein 16.50

Spätzlipfanne 🌿
mit Gemüse und Alp Rotenflue-Käse überbacken

CHF 23.50



**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	7.50
	CHF	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	13.50
	klein	9.50
Meringues mit Vanille-, Erdbeerglace und Rahm	CHF	13.50
	klein	11.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	CHF	12.50
	klein	9.00
«Alti Zwätgsche» Eine Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF	7.50
Affogato Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso	CHF	7.50
Bergzwerg 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

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	Frisko, 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.

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.