



**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
Erbsen-Minze-Suppe  vegan	CHF	9.50

Für den «Gluscht»

Sandwich mit Ciabatta-Brot gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse	CHF	8.00
Hausgemachter Hummus mit Basilikum  dazu Fladenbrot zum dippen	CHF	8.00
Portion Pommes Frites 	CHF	11.00
 Wurst-Käse-Salat Wurstsalat mit würzigem Schwyzer Alpkäse	CHF	15.50
 Gipfelapéro Apéroplättli mit regionaler Trockenwurst und Käse. Dazu wahlweise ein Bier (33 cl)/Radler, ein Cüpli oder alkoholfreier Sommerdrink	CHF	21.00
 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

Sommersalat-Bowl «Alpenstyle»  vegan CHF 15.50
mit Kräutersalat, Quinoa, Cherrytomaten, Gurken, Mais,
Rüebli und saisonalem Melonenschnitt
Wahlweise mit Hausdressing oder Pfirsich-Kräutervinaigrette

Wählen Sie Ihre Genuss-Zugabe

Marbacher Alpenmozzarella 	+	7.50
Knusprige Pouletknusperli	+	6.50
Schweins-Fackelspiess	+	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.
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



Schweins-Fackelspiess
von der Metzgerei Heinzer, Muotathal,
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffelsalat

CHF 28.00

Gipfel-Brisket im Fladenbrot
Zart geschmortes Rindsbruststück 12 Stunden low & slow gegart, fein
aufgeschnitten, begleitet von Ofengemüse und Sauerrahm-Kräuterdip

CHF 32.00

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 Rotenfluekäse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln,
gebratenen Eierschwämmli und frischer Kräuternote

CHF 21.50

klein 16.50

Quinoa-Salat 
mit Ofengemüse, Minze, Limette und gerösteten Sonnenblumenkernen,
dazu 2 Frühlingsrollen mit Gemüse und süss-scharfem Aprikosendip

CHF 23.50

klein 18.50



**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 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 Rahm nach Wunsch	CHF CHF	3.80 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.