

zum Starten

Vorspeisen

Bunter Blattsalat (v)	10.00
Karotten, Gurken, Granatapfel, Popcorn, Hausdressing / Zitronen-Honig Dressing	
Nüsslisalat «MythenForum»	15.00
Gebratenes Ei, Alpen-Karreespeck, Zitronen-Honig- Dressing	
Wintersalat *	18.00
Graved Lachsforelle, bunter Blattsalat, Käsekräpfen	
Randen-Tatar (vv)	16.00
Gepickelte gelbe Baby-Randen, Kräuter-Mandelcreme	
Winterwurzel-Minestrone (v)	10.00
Minestrone aus buntem Wurzelgemüse und Pasta in einem Tomatensud	
Süsskartoffel-Cremesuppe (v)	10.00
Kokosmilch, Pistazien-Biskuit	

(v) vegetarisch (vv) vegan

* ächt Schwyz



Kleine Speisen

Innerschwyz «Chalts Plättli» *	29.50
verschiedene Innerschwyz Fleisch- und Käsespezialitäten	
Elsässer Flammkuchen	18.00
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Rauchspeck, Alpkäse	
«Winzerfladen» Flammkuchen (v)	18.00
Sauerrahm, konfierte Trauben, rote Zwiebeln, Nüsse, Alpkäse	
Norwegischer Rauchlachs-Flammkuchen	20.00
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Waldpilze	
Gersauer Käsekuchen (v) *	18.00
bunter Blattsalat, Essiggemüse	
Süsser Apfel-Zimt-Flammkuchen (v)	16.00
Sauerrahm, Apfel, Zimtzucker	

Kindermenüs

Kinderportion Chicken Nuggets	14.00
mit Pommes frites	
Kinderportion paniertes Schweinsschnitzel	14.00
mit Pommes frites	

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Gewisse Speisen können wir gerne abändern (gluten- oder
laktosefrei, etc.). Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt,
Schweizer Fleisch & Fisch. Erkundige dich bei Fragen bei
unserem Personal.

zum Starten

Haupt- gänge

Vegetarisch & vegan

Laugenknödel im Gusseisenpfännchen (v) 28.00
mit Raclettekäse überbacken, Portweibirnen,
Röstzwiebeln, Apfelperlen

Linsen-Hafertätschli (vv) 28.00
Kürbis-Kartoffelpüree, Cranberrysauce, gebratene
Waldpilze

Klassiker

Rindstatar «MythenForum» 120g/190g 28.00/33.00
hausgemachte schwarze Nüsse, Balsamico-
Zwiebeln, Butter und Toast

«Falsche Schnecken» ½Dtzd. / 1Dtzd. 30.00 / 40.00
knochengereifte Rindsentrecôte-Würfel mit
Kräuterbutter überbacken, Pommes frites

Kalbsleberli 33.00
in Butter und Zwiebeln gebraten, Kartoffelrösti,
Gemüse

MythenForum-Bratwurst * 24.00
mit Zwiebelsauce und Kartoffelrösti

Wintergerichte

Truten-Involtini 34.00
Schwyzer Truten mit «Thanksgiving»-Füllung, Kürbis-
Kartoffelpüree, Cranberrysauce


Schweins-Rahmschnitzel 29.00
Cognac-Champignonsauce, Safrantagliatelle,
Gemüse

Kalbs-Rahmschnitzel 42.00
Cognac-Champignonsauce, Safrantagliatelle,
Gemüse

Schweins-Cordon bleu 35.00
mit Rauchschinken und Bergkäse gefüllt, Pommes
frites, Gemüse garnitur

Zürcher Geschnetzeltes 46.00
gebratene Kalbsrückenstreifen in Cognac-
Champignonsauce, Kartoffelrösti

Swiss Lachssteak 38.00
Schweizer Wermutsauce, Safrantagliatelle mit
kandierter Zitrone, Gemüse

(v) vegetarisch (vv) vegan * ächt Schwyz 

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

*Gewisse Speisen können wir gerne abändern (gluten- oder
laktosefrei, etc.). Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt,
Schweizer Fleisch & Fisch. Reh beziehen wir aus dem
nahegelegenen Österreich. Erkundige dich bei Fragen bei
unserem Personal.*

Hauptgänge