Stoos Hüttä

Herbstkarte

Herzlich Willkommen

Silke & Edi Schneider und Team heissen Sie herzlich Willkommen in der Stoos Hüttä.

Unsere Philosophie besteht darin, Ihnen eine regionale, ehrliche, saisonale sowie authentische Küche bieten zu können. Dabei kommt unsere Heimat Österreich, mit diversen Klassikern, nicht zu kurz.

Regionalität wird bei uns grossgeschrieben, daher unterstützen wir die Aktion «Ächt Schwyz», welche auf schwyzerische Gerichte im Speiseangebot wert legt. Diese sind dementsprechend auf unserer Speisekarte markiert. Regionale Lieferanten spielen bei uns daher eine sehr wichtige Rolle. Es wird vorwiegend mit authentischen und unverfälschten Produkten aus dem Muotatal und der Zentralschweiz gearbeitet. Mit Produkten aus dem Alpenraum wird das Angebot erweitert. Für alle Produkte, die leider nicht regional erhältlich sind, pflegen wir einen persönlichen Kontakt mit unseren Lieferanten, die uns immer topfrische, wenn möglich heimische Lebensmittel liefern.

Jetzt wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.

Silke & Edi Schneider

Zwischendurch

Suworow Salsiz ÄCHT SCHWYZ — SFr. 10.50
luftgetrocknete Wurst vom Heinzer Metzg mit Bündneralpenkräuter, Brot

Speck am Stück ÄCHT SCHWYZ — SFr. 13.50
luftgetrockneter Bauernspeck aus dem Muotathal, Brot

Käse am Stück ÄCHT SCHWYZ VEGI — SFr. 13.50
würziger Käse von der Tröligen Alp, Brot

Enzener Schafkäse ÄCHT SCHWYZ — SFr. 15.50
aus dem Ried am Stück, mit Brinen-Rosmarin Chutney

Grünes

Grüner Haussalat VEGI — SFr. 9.00
knackiger Blattsalat an Hüttä-Dressing

Gemischter Haussalat VEGI — SFr. 10.50
bunte Auswahl an gartenfrischen Salaten an Hüttä-Dressing

Grosser Haussalat VEGI — SFr. 17.50
das gleiche, halt grösser und noch mehr Liebe

Herbstsalat — SFr. 14.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, lauwarmen Pilzen und Chili Croutons

Siedfleisch Salat garniert — SFr. 21.50

Gemüsegartencremesuppe VEGI	SFr. 8.50
Schwyzer Heublumensuppe ÄCHT SCHWYZ verfeinert mit Chardonnay und Rahm	SFr. 8.50
Hausgemachte Kürbiskokoscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Rahm	SFr. 8.50
Wildrahmsuppe mit Reh und Rahmhaube	SFr.12.50

Grosser Haussalat wahlweise mit:

Paniertes Schnitzel, Schwein	SFr. 25.50
Stoos Hüttä Cordon Bleu, Schwein	SFr. 29.00
Schweinskotelette, Alpenkräuterbutter	SFr. 29.50

Rehschnitzel gebacken in Mandelpanade — SFr. 28.50
Auf Kartoffel- und Nüsslisalat mit Baumnüssen,
Hausdressing und steirischem Kürbiskernöl

Rehgschnetzeltes an Honig - Whiskey Rahmjus — SFr. 42.00
Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Preiselbeer-Birne

Hausgemachte Hirsch Gulasch Chefart — SFr. 28.50
dazu Speckbohnen und Semmelknödel

Innerschwyzer Lammleberli — SFr. 32.00
mit Butterrösti (unser Geheimtipp)

Ofenfrischer Hirschbraten — SFr. 28.50
Butterspätzli, Rotkraut und Preiselbeer-Birne

Paniertes Schnitzel — SFr. 24.50
vom Schwein, Pommes Frites

Stoos Hüttä Cordon Bleu ÄCHT SCHWYZ — SFr. 28.50
vom Schwein gefüllt mit Trölliger Alpkäse & Schinken, Pommes Frites

Metzgerkotelette vom Grill ÄCHT SCHWYZ — SFr. 29.00
Bergkräuterbutter, Pommes Frites

Chicken Nuggets — SFr. 21.50
Pommes Frites

Vegetarischer Herbstteller VEGI SFr. 24.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzrahmsauce

Pilzragout mit Semmelknödel VEGI SFr. 24.50
Crème Fraiche, wahlweise mit / ohne knusprige Speckstreifen

Hausgemachtes Gemüse Curry VEGAN SFr. 22.50
im Reisring (Basmati)

Kikeriki SFr. 12.50
Chicken Nuggets, Pommes Frites

Peppa Wutz SFr. 13.50
Schnipo

Winnetou SFr. 13.50
Hackbraten, Spätzli, Rahmsauce

Pumuckl SFr. 10.00
Spätzli, Rahmsauce

Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	SFr. 18.50 **kl. Portion SFr. 12.50**
Apfelstreuselkuchen	SFr. 6.00
Brischtner Nydlä Birne, Vanilleglace, Rahm	SFr. 12.00
Vermicelles mit Rahm	SFr. 9.50
Gebackene Apfelringli im Bierteig dazu Zimtglace und Rahm	SFr. 14.50
Coupe Nesselrode Vanilleglace, Vermicelles, Meringue und Rahm	SFr. 14.50
Schoggikuchen mit Rahm	SFr. 6.50

Getränkekarte

Schaumwein

Prosecco 2020	1dl	8.50
Anima extra dry	7.5dl	49.00

Weisswein

Weisser Schweizer AOC 2019	1dl	5.50
	5dl	25.00
Chardonnay Dizerens AOC 2019/20	1dl	5.50
	5dl	25.00
Epesses Dizerens AOC 2019/20	1dl	5.50
	5dl	25.00
Pinot Grigio DOC 2019	1dl	6.50
	7.5dl	43.00

Rosé

Cistercien Rosé 2019	1dl	6.50
	7.5dl	43.00

Rotwein

Roter Schwyzer AOC 2019	1dl	5.50
	5dl	25.00
Merlot rosso 2019	1dl	5.50
	5dl	25.00
Primitivo Tarantino 2019	1dl	6.50
	7.5dl	43.00

Einsiedler Bier 33cl	5.0
Einsiedler Lager hell Bügel 58cl	6.0
Äs Gäächs 33cl	5.5
Einsiedler Radler 33cl	5.0
Einsiedler Weizen 50cl	7.5
Corona 33cl	6.5
Puntigamer Steirisches Bier 33cl	5.0
Appenzeller Ginger Beer 33cl	7.0
Ramseier Suure Most trüb / klar / alkoholfrei 50cl	6.0
Einsiedler alkoholfrei 33cl	5.0

Softgetränk

	3dl	5dl
Stoos Hüttä Wasser mit / ohne	4.0	4.5
Rivella rot		5.5
Coca Cola Classic / Zero		5.5
Schorle Apfel		5.5
Elmer Citro		5.5
Almdudler	4.5	
Eistee		5.5
Orangensaft	4.5	
Golfer Pink Grapefruit, Tonic Water, Soda	5.5	6.5
Red Bull 25cl Dose	5.0	
Tonic 20cl	4.5	
Fever Tree Sicilian Bitter Lemon 20cl	4.5	
Sanbitter 10cl	4.5	
Holunderblütensirup	4.0	5.0
Hahnenwasser	1.5	2.5
Kindersirup 20 cl	1.0	

Kaffee Crème	4.5
Espresso	4.5
Schale	4.6
Doppio	6.5
Schoggi, Ovi	5.0
Schoggi, Ovi melange	6.0
Tee Verveine, Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee	4.0
Apfelpunsch alkoholfrei	4.5
Kaffee Fertig Zwetschen, Träsch, Chrüter	5.5
Kaffee Fertig Williams	5.5
Hauscafé Geheimrezept	8.5
Café Baileys	8.5
Coretto Grappa	6.5
Holdrio Zwetschgenschnaps, Hagebuttentee	5.5
Frosch Grünes Geheimrezept	5.5
Jägertee	7.0

Spirituosen

Aperitif / Bitter

Aperol Spritz, Hugo, Prosecco mit Holunderblütensirup	12 cl	10.5
Moscow Mule 6% Vol	4 cl	13.5
Martini Bianco 15% Vol, Campari 23% Vol, Cinar 16.5%,	4 cl	8.5
Braulio 21% Vol	4 cl	6.0
Appenzeller 29% Vol	4 cl	6.0

Gin und so...

Tequilla Patron Silver 40% Vol, Stoli Vodka 40% Vol	4 cl	9.5
Gin Bombay Sapphire mit Tonic 40% Vol	4 cl	12.5
Tribute Gin mit Tonic 43% Vol	4 cl	14.5
Hendrick's Gin mit Tonic 41.4% Vol	4 cl	14.5
Jack Daniel 40% Vol, Jack Daniel T. Honey 35% Vol	4 cl	10.5

Klare Schnäpse

Williams, Träster, Zwetschge, Kirsch 45% Vol Chrüter, Pflümli, Marille 40% Vol	2 cl	5.0

Andere Schnäpse

Alte Öpfel, Alte Birne, Alte Zwetschge, Alte Aprikose 40% Vol	2 cl	8.0

Likör

Bailey's 17% Vol, Amaretto Disaronno 28% Vol	4 cl	8.0
Patrón XO Café 35% Vol	4 cl	9.5

Digestif

Hennessy Cognac 40% Vol	2 cl	9.5
Grappa Sibona 40% Vol	2 cl	12.0
Grappa Berta Unica 43% Vol	2 cl	8.0

Absackershot

Jägermeister 35% Vol, Honigchrüter 30% Vol, XUXU 15% Vol	2 cl	5.0
Ingwerer aus der Berner Lorraine 24% Vol	2 cl	5.0
Licor 43 31% Vol	2 cl	5.0

Herkunftsdeklaration

Poulet: Schweiz/Polen
Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz/Argentinien
Kalb: Schweiz
Lamm: Schweiz

Bezüglich Allergene wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MWST

Ein Betrieb der Stoosbahnen AG

Du bisch ä Gwundrigä!

Stoos Hüttä
Rämsenweg 30
6433 Stoos

T 041 818 08 64
info@stooshutta.ch
www.stooshutta.ch