

Stoos
Hüttä

The background of the logo features a repeating pattern of small, stylized illustrations in a muted brown color. These include various types of leaves, rolling pins, and two cats, one on the left and one on the right, both facing left.

Gruppenmenu

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

Menu 1

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Schweinshalsbraten

Stoos Hüttä-Hörnli mit Gartengemüse

frische Kräuter, Crème fraiche und Röstzwiebeln

Kugel Vanilleglace mit Rahm

3 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

Menu 2

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Bauernschüblig

Käsehörnli mit Apfelmus

Gebrannte Crème mit Rahm

3 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

Menu 3

Gemüsegartensuppe

Pouletgeschnetzeltes
mit Curryrahmsauce und Reis

Süssmostcreme

3 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

Menu 4

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Edi's feine Kalbshacktätschli
Stooshüttä-Hörnli mit Gartengemüse
frische Kräuter, Crème fraiche und Röstzwiebeln

Schoggicrème mit Birne und Schlagrahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 40.-

Menu 5

Rüebli Salat mit Baumnüssen und Chilib dressing

Pouletbrust vom Grill an Currysauce
mit Reis und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

Menu 6

Gemischter Salat

ofenfrischer Schweinsbraten an Rosmarinjus
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Honig und Vanilleglace

2 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 36.-

Menu 7

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Hackbraten hausgemacht
mit Sellerie- Kartoffelstock und Marktgemüse

Schoggicreme mit Birne und Schlagrahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

Menu 8

Maiscremesuppe mit Kokosschaum

Pouletbrust vom Grill
an Tomaten-Basilikumsauce
mit Duftreis und Mandelbroccoli

Geschnetzelttes von der Birne an Whisky Likör
serviert mit Nussglace

2 Gang Menu | pro Person CHF 33.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 43.-

Menu 9

Gemüsegartensuppe

Stoos Hüttä Cordon-Bleu vom Schwein
gefüllt mit Trölliger Alpkäse und Muotathaler Schinken
mit Pommes Frites und Marktgemüse

Zimtglace auf Zwetschgenschaum

2 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 45.-

Menu 10

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

gespickter Rindschmorbraten
an Paprikarahmsauce
mit Butterspätzli und Marktgemüse

Mini Coupe Dänemark

2 Gang Menu | pro Person CHF 39.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 46.-

Menu 11

Gemischter Salat mit Hausdressing

Stooshüttä - Bratenteller

Kalbs- Schweinsbraten und Poulet
an Rosmarinjus mit Rahmrisotto und Marktgemüse

Gebrannte Crème mit Rahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 43.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 49.-

Menu 12

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Kalbsgeschnetzeltes

an Champignonrahmsauce
mit Rösti- Kroketten und Marktgemüse

Panna Cotta mit frischen Früchten

2 Gang Menu | pro Person CHF 46.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 54.-

Menu 13

geräucherter Wildlach
auf Brunnenkresse und Randen

Kürbissuppe
mit steirischem Kürbisöl und Creme fraiche

Kalbssteak an Morchelsauce
mit Bramatapolenta und Speckbohnen

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

4 Gang Menu | pro Person CHF 89.-

Herkunftsdeklaration

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz/Argentinien

Kalb: Schweiz

Lamm: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MWST

Ein Betrieb der Stoosbahnen AG

