



# Stoos Hüttä

## 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 Trölligen Alp, Brot
- Enzener Schafkäse **ÄCHT SCHWYZ** SFr. 15.50  
aus dem Ried am Stück, mit Brinen-Rosmarin Chutney



- Schwyzer Heublumensuppe **ÄCHT SCHWYZ** SFr. 9.50  
verfeinert mit Chardonnay und Rahm
- Hausgemachte Kürbiskokoscremesuppe SFr. 9.50  
mit Mandelschaum und steirischem Kürbiskernöl



- Grüner Haussalat **VEGI** SFr. 9.50  
knackiger Blattsalat an Hüttä-Dressing
- Gemischter Haussalat **VEGI** SFr. 10.50  
bunte Auswahl an gartenfrischen Salaten an Hüttä-Dressing
- Grosser Haussalat **VEGI** SFr. 18.50  
das gleiche, halt grösser und noch mehr Liebe



- Grosser Haussalat mit Maiskroketten **VEGI** SFr. 24.50
- Hausgemachtes Gemüse Curry **VEGAN** SFr. 22.50  
im Reisring (Jasminreis)



# Heischgerichte

Edi's hausgemachte Kalbshacktätschli SFr. 30.00  
Champignonrahmsauce, Butterspätzle, Gemüse

Paniertes Schnitzel SFr. 24.50  
vom Schwein, Pommes Frites

Stoos Hüttä Cordon Bleu **ÄCHT SCHWYZ** SFr. 29.50  
vom Schwein gefüllt mit Trölliger Alpkäse & Schinken, Pommes Frites

Metzgerkotelette vom Grill **ÄCHT SCHWYZ** SFr. 29.50  
Bergkräuterbutte, Pommes Frites

Chicken Nuggets SFr. 21.50  
Pommes Frites

Sännärösti SFr. 22.50  
Gümmel aus dem Seetal, Trölliger Alpkäse, Bauernspeck, Ei

Steirischer Backhendlsalat SFr. 26.50  
gebackene Pouletstreifen auf Kartoffel- und Nüsslisalat  
mit Hausdressing und steirischem Kürbiskernöl



# Wildgerichte

Gämspfeffer aus Muotatal **ÄCHT SCHWYZ** SFr. 39.00  
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne

Rehgschnetzelt an Honig - Whiskey Rahmjus SFr. 42.00  
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne

Österreich / Schweiz – es het solangs het

Hausgemachter Hirschhackbraten SFr. 25.00  
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne

Schweiz / 20% Kalbfleisch-Anteil

Innerschwyzer Lammleberli SFr. 32.50  
Butterrösti (unser Geheimitipp) – es het solangs het

Vegetarischer Herbstteller **VEGI** SFr. 24.50  
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzrahmsauce

Pilzragout mit Semmelknödel **VEGI** SFr. 24.50  
Crème Fraiche



## Fitnesssteller

Grosser Haussalat wahlweise mit:

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



## Kidsmenu

Kikeriki Chicken Nuggets, Pommes Frites	SFr. 13.50
Peppa Wutz Schnipo	SFr. 13.50
Winnetou Hacktätschli, Spätzli, Rahmsauce	SFr. 14.50
Pumuckl Spätzli, Tomatensauce	SFr. 10.00



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	SFr. 18.50 kl. Portion SFr. 12.50
Apfelstreuselkuchen	SFr. 6.50
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. 7.50
Hausgemachte Marroni-Crèmeschnitte mit Preiselbeern (es het solangs het)	SFr. 8.50

# Getränkekarte



### **Schaumwein**

Prosecco 2020	1dl	8.00
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
Epresses Dizerens AOC 2019/20	1dl	5.50
	5dl	25.00
Baronessa Bettina Pinot Grigio DOC 2022	1dl	6.50
	7.5dl	42.00

### **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	6.2
Äs Gäächs 33cl	5.5
Einsiedler Radler 33cl	5.0
Einsiedler Weizen 50cl	7.5
Puntigamer Steirisches Bier 50cl	6.2
Appenzeller Ginger Beer 33cl	7.0
Ramseier Suure Most trüb / klar / alkoholfrei 50cl	6.2
Einsiedler alkoholfrei 33cl	5.0

# Softgetränk



	3dl	5dl
Stoos-Wasser mit / ohne	4.0	4.5
Rivella rot / blau		5.5
Coca Cola Classic / Zero		5.5
Schorle Apfel		5.5
Elmer Citro		5.5
Almdudler	5.5	
Eistee		5.5
Orangensaft	4.5	
Golfer Pink Grapefruit, Tonic Water, Soda	5.5	6.5
Red Bull 25cl Dose	5.5	
Tonic 20cl	5.0	
Fever Tree Sicilian Bitter Lemon 20cl	5.0	
Sanbitter 10cl	5.0	
El Tony Mate 33cl	5.5	
Holunderblütensirup	4.0	5.0
Hahnenwasser	1.5	2.5



Kaffee Crème	4.6
Espresso	4.5
Schale	5.0
Doppio	6.5
Schoggi, Ovi	5.5
Schoggi, Ovi melange	6.5
Tee Verveine, Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten, Früchtetea, Grüntee, Kamillentee	4.0
Apfelpunsch alkoholfrei	4.5
Kaffee Fertig Zwetschen, Träsch, Chrüter	5.5
Kaffee Fertig Williams	5.5
Hauscafé Geheimrezept	7.5
Café Baileys	9.5
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	4 cl	6.5
Campari 23% Vol, Cinar 16.5%,	4 cl	7.5
Appenzeller 29% Vol / Braulio 21% Vol	4 cl	6.5
Prosecco mit Erdbeersirup	11 cl	8.5
Rosato Ramazotti mit Tonicwater und Limette	12 cl	10.5

## 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	2 cl	5.0
Chrüter, Pflümüli, Marille 40% Vol		

## Andere Schnäpse

Alte Äpfel, 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 Berliner Luft 18% 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!*