

	Portion / g	CHF
<b>Suppen</b>		
Tomatencremesuppe		10
Bündner Gerstensuppe		12
<b>Rindsbouillon</b>		
- natur		8
- mit Flädli		10
<b>Kalte Speisen</b>		
<b>Grüner Blattsalat</b>		10
mit italienischem oder französischem Dressing		
<b>Gemischter Salatteller</b>	klein	13
	normal	19
<b>Gemischter Blattsalat</b>		
mit geräuchertem Forellenfilet	ca. 90 g	22
<b>Fitnesssteller</b>		
mit Schweineschnitzel natur oder paniert		33
<b>Schwyzter Alpkäse</b>		16
von der Alp Tierfäden bei Studen SZ, OIC alp zertifiziert		
<b>Wurstkäse-Salat</b>		
Wurst- oder Wurstkäse- oder Käsesalat		18
mit Blattsalaten einfach oder garniert		22
<b>Körnleseggteller</b>		
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse		150 g
von der Alp Tierfäden bei Studen SZ, OIC alp zertifiziert		34
<b>Faustbrote</b>		
- mit Alpkäse oder gekochtem Schinken oder Salsiz	80 g	9
- mit Rohschinken	80 g	14
- mit Bündnerfleisch	80 g	16



Traditionelle und moderne Schwyz Gerichte.

	Portion / g	CHF
<b>Hauptgerichte</b>		
<b>Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Pommes frites		23
<b>Schweineschnitzel</b> natur oder paniert, mit Pommes frites und Marktgemüse	klein, 80 g normal, 160 g	26 33
<b>Schweinscordonbleu mit Gruyèrekäse</b> mit Pommes frites und Marktgemüse	160 g	37
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rösti und Marktgemüse	140 g	45
<b>Höfner Rinderfilet</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse	150 g	54
<b>Frische Sattler-Forelle</b> „Müllerin Art“ oder blau, mit Salzkartoffeln und Blattspinat	ca. 250 g	42
<b>Älpler Macaroni</b> mit gebratenen Röst-Zwiebeln und Apfelmus		24
<b>Vreni Rösti</b> mit buntem Marktgemüse und Spiegelei		26
<b>Hausgemachte Käsewähe</b> (ohne Zwiebeln) mit bunten Blattsalaten und Aceto-Balsamicodressing		25
<b>Kinderschnitzel</b> natur oder paniert, Pommes frites		17
<b>Portion Pommes frites</b> als Einzelbestellung		10



## Körnliegg-Spezialitäten ab 2 Personen

<b>Käsefondue Steinbock mit Weisswein und Kirsch (rezent)</b> mit Bündner-Bergkäse und Kaltbach Gruyère, Essiggemüse, Brot und Kartoffeln	pro Person	34
<b>Käsefondue mit Bier und Whisky (würzig)</b> mit Appenzeller surchoix und Kaltbach Gruyère, Essiggemüse, Brot und Kartoffeln	pro Person	34
<b>Käse-Raclette</b> mit Schweizer Halbhartkäse, Essiggemüse und Raclettekartoffeln	pro Person	38
<b>Fleischfondue „Chinoise“</b> (nur auf Vorbestellung) mit 3 verschiedenen Fleischsorten, diversen Saucen, Reis, Pommes frites, Marktgemüse und Essiggemüse		58

Fleischherkunft: Schweiz / Cordonbleu und Schnitzel auf Wunsch auch mit Kalbsfleisch erhältlich

CHF

## Desserts und Süssigkeiten

### Meringues

- mit Schlagrahm 10
- mit Glace und Schlagrahm 12

### Coupe Vermicelles

- Vermicelles, Meringues mit Rahm klein 10
- normal 12

### Coupe Nesselrode

- Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm klein 12
- normal 14

### Coupe Danemark

12

### Heisse Beeren

- mit Vanilleglace und Rahm 13

### Schokoladenmousse

- mit Beerenkompott 13

### Eiskaffee

12

### Zitronensorbet mit Vodka

12

### Caramelköppli

- mit Rahm 10

### Kuchen (nach Tagesangebot)

- Wähe 6
- Gedeckter Apfelkuchen 7

### Hausgemachter Nussgipfel

4.50

### Glace

- Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer und Zitrone mit Schlagrahm pro Kugel 3.50
- +2

### Kinderdesserts

6

- Schatztruhe, Globi oder Thesi

## Alkoholhaltige Getränke

		Vol. %	cl	CHF
<b>Apéritifweine</b>	Sherry Tio Pepe	15,0	4	8
	Niepoort Portwein Ruby	20,0	5	12
<b>Vermouth</b>	Martini weiss und rot	15,0	4	9
<b>Bitter</b>	Cynar, Campari	16,5/23,0	4	9
	Cynar, Campari mit Orange	16,5/23,0	4	10
	Appenzeller	29,0	4	10
	Ur Rosoli (Einsiedler Spezialität)	20,0	4	9
<b>Bier</b>	Einsiedler Weizenbier	5,0	50	7
	Einsiedler Lager hell	5,2	58	6
	Einsiedler Spezial hell	5,2	30	5
	Einsiedler Maisgold	5,2	30	5
	Einsiedler Dinkel	5,2	35	5.50
	Alkoholfreies Feldschlösschen	0,0	58	6
<b>Most</b>	Möhl, klar/trüb		50	6
<b>Grappa</b>	Nardini, Brunello	50/43	2	10
<b>Cognac</b>	Rémy Martin, Hennessy	40	2	14
<b>Whisky</b>	Ballantine's, J. W. Red Label	40	4	12
<b>Spirituosen</b>	Kirsch, Calvados, Williams	40/41/43	2	9
	Chrüter, Zwetschggen, Pflümli	40	2	7
	Leutschner Marc, Vieille Prune	41	2	8
	Vodka, Gin, Bacardi Rum	40/40/37,5	4	12
	Baileys, Amaretto	17/28	4	10

## Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso, Schale	5
Doppelter Espresso, Cappuccino	6
Kafi Fertig, Kafi Luz mit Chrüter, Pflümli oder Kirsch	6
Coretto Grappa	6
Ovomaltine, Schokolade	6
Schokolade Mélange	6.50
Chörnlisegg Kafi, Tee Rum, Jägertee	8
Orangenpunch, Rum, Apfel	5
Schwarz- Pfefferminz- Verveine- Kamillen- Lindenblüten- und Redberries Tee	5

## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	Valser mit Kohlensäure	33	5
	Valser mit/ohne Kohlensäure	50	7
	Valser mit/ohne Kohlensäure	100	12
	Quellwasser in der Karaffe (als Begleitgetränk gratis)	50	7
<b>Süsswasser</b>	Rivella rot, blau	33	5
	Coca Cola, Fanta, Sprite, Süssmost	33	5
	Coca Cola, Süssmost, Rivella rot	100	12
	Möhl- Saft klar, Eistee Pet, Apferlschorle	50	6
	Schweppes Bitter Lemon, Tonic	20	5
<b>Frucht- und Gemüsesäfte</b>	Granini Orangensaft, Tomatensaft, Traubensaft rot	20	6

## Weissweine

75 cl  
CHF

Schweiz	Wallis	Cuvée Mme Rosmarie Blanc AOC, Adrian Mathier		70
	Waadt	Aigle les Murailles AOC Chablais, Henri Badoux	70cl	65
				35cl
	Zürichsee	Leutschner Riesling x Sylvaner AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach		58
		Leutschner Sauvignon blanc AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach		58
		Chardonnay, Wangner AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach		60
USA	California	689 Six Eight Nine White		58
Österreich	Südsteiermark	Steirische Klassik Gutswein, Sauvignon Blanc, Tement		67

## Roséweine

Italien	Gardasee	Rosa dei Frati, Riviera del Garda Classico DOC		58
---------	----------	--	--	----

## Rotweine

Schweiz	Wallis	Cuvée Mme Rosmarie rouge AOC, Adrian Mathier		70		
			37.5cl	35		
	Zürichsee	Leutschner Clevner AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach		58		
		Trio Classico, Pinot/Cabernet/Diolinoir, Barrique, Gebr. Kümmin, Freienbach		65		
		Konvent Leutschen, Barrique, Kellerei Kloster Einsiedeln		65		
		Rosenberger Pinot Noir, Barrique, Feldbach AOC Gebr. Kümmin, Freienbach		68		
Italien	Piemont	Sito Moresco, Langhe DOC, Angelo Gaja	2016	98		
		Toscana	Chianti Classico DOCG Riserva, Marchese Antinori	2016	80	
		Brunello di Montalcino DOCG, Castel Giocondo	2013	98		
			2013	37.5cl	49	
			2014	150cl	211	
			Il Pino IGT, Tenuta di Biserno	2017	102	
	Veneto	Malavoglia Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Ca' la Bionda	2016	73		
				Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOC, MASI Agricola	2013	99
				Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOC, MASI	2015	37.5cl
				2013	150cl	213
Spanien	Rioja	Roda DOCa Reserva	2015	90		
	Ribera del Duero	Finca Resalso, Bodegas Emilio Moro, Ribera del Duero DO	2018	61		
			Hacienda Monasterio DO	2016	88	
				2015	150cl	195
			Aalto Tinto Cosecha, Bodega Alto	2016	150cl	99
USA	California	Cabernet Sauvignon Six Eight Nine	2017	87		
Australien	Langhorne Creek	Block One Shiraz Cabernet, Bremerton Wines	2016	82		
Argentinien	Mendoza	Malbec Terrazas, de los Andes	2017	68		

# Weine im Offenausschank

Weissweine			cl	CHF
Schweiz	Waadt	Féchy AOC La Côte	25	13
			50	26
	Zürichsee	Leutschner Riesling x Sylvaner AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach	25	12
			50	23
	Chardonnay, Wangner AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach	10	8	
	Gespritzter Weisswein	20	8	
<b>Roséwein</b>				
Schweiz	Walensee	Quintener Rosé	50	24
<b>Rotweine</b>				
Schweiz	Zürichsee	Leutschner Clevner AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach	25	13
			50	26
	Wallis	Dôle	25	13
			50	26
Argentinien	Mendoza	Malbec Terrazas, de los Andes	2017 10	9
<b>Dessertwein</b>				
Frankreich	Bordeaux	Château Guiraud 1 <sup>er</sup> Cru classé Sauterne, Wine Spectator 96/100	2007 37.5	61
<b>Schaumweine</b>				
Frankreich	Champagner	Moët & Chandon Réserve Impériale	75	130
		Moët & Chandon Brut Impérial	37.5	70
Italien	Lombardei	Cuvée Royale, Marchese Antinori, Franciacorta DOCG	75	98
		-klassische Flaschengärung-	10	18
		Brut Franciacorta DOCG, Ronco Calino	37.5	38

Jahrgangsänderungen vorbehalten