



SpiisCharte



APÉRO

Huusgmachte Glühwii	7
Huusgmachte Punch alkoholfrei	6
Wintersnack  Heissi Marroni (100g) und huusgmachte Glühwii	16.5
Wintersnack à discretion  Heissi Marroni und huusgmachte Glühwii	22
Süessi Versuechige Läbchuechewürfeli und huusgmachte Glühwii	18

Vorspiise

Nüsslisalat met Ei und Croutons Serviert met Huusdresseing oder lauwarmem Härdöpfu-Sänfdressing	12
mit Späck	16
mit glasierte Truube und Pilz	16
Kürbis-Crème-Soppe Mit Ingwer und Kardamom	12
Steipöuz-Soppe Mit Tröffu-Panna-Cotta	14
Seeburgplättli Trochefleisch vom Rind, Rohschinke, Rouchwurscht, Alpsbrinz Möckli und huusgmachtem Fröchtebrot	22

För zom warte

Heissi Maroni frösch gröstet 100g	7
Dattle im Rohschinkemantu	3 / Stk.
Crostini mit Chäs vom Titlis und Bire warm serviert	5 / Stk.

Fondues

Üses Fondue werd zu 300 Gramm pro Person serviert
met chüstigem Brot

Pris pro Person

Titlis-Hütte 29

Üsi Huusmischig noch Gheimerezäpt

Seeburg 39

Üses Huusfondue mit Champagner verfineret

Fruchtige Fäger 35

Met Tomate und Alpechilli

Seeburg-Palme 35

Gmacht met Banane und Curry

À la Périgord 42

Luxoriös met früschem Trüffu garniert

Veganer  34

Fascht wie es normals, eifach andersch

Äxtra

Kirsch 40%

(d'Resärve vom Chef)

vom Sigrist us Megge, zum Dungge 4cl 7.5

Raclette

Üsi Raclette wärded zu 300g serviert met Gschwellti,
Igleitem und Sänffröcht

Pris pro Person

Huus-Raclette 35
Met üsem Huuschäs

Titlis-Teller 37
Met Huus, Chili ond Chnobli-Chäs

Biilage

	pro Portion
Gschwellti (bim Raclette debi)	5
Igleits Gmües (bim Raclette debi)	5
Fröchteplatte	9
Späckschiebe	9
Preiselbeeri und Birre	9
Rohs Ei	2

Öppis anders

Ghacktes mit Hörnli 25
Met Öpfumues und griebnigem Alpe-Sbrinz

Christian's Äplermagrone 28
Met Händöpfu, griebnigem Alpe-Sbrinz,
Röschtwebele ond Öpfumues

För di Chline

Äplermagrone 15

Ghacktes mit Hörnli 15

Röibertäller gratis

Dessert

Meränge met Rahm 14

Met Vanilleglace und karamellierte Zwätschge

Öpfustrudu 14

Met Vanillesauce ond Zimtglace

Läbchueche 14

Met karamellierte Zwätschge ond Zimtglace

Schoggifondue ab 2 Persone p.P. 14

Zom Abschluss üsi Schoggimischig
met verschiedene Fröcht

Getränk

Aperos

Aperol Spritz	12
Matter Vermouth (Bianco / Rosso)	8
Campari	8
Campari Spritz	12
Negroni	14

Bier

OFFEBIER

Einsiedler Lager, Schwyz	3 dl	5
	5 dl	8

FLÄSCHEBIER

Einsiedler alkoholfrei	3 dl	6
Schneiders Weisse Tap 7, Weissbier	5 dl	8

Softgetränk

Rivella Blau/Rot	3,3 dl	5
Sinalco Cola	3,3 dl	5
Sinalco Cola Zero	3,3 dl	5
Sinalco	3,3 dl	5
Elmer Citro	3,3 dl	5
Ramseier Apfelschorle	3,3 dl	5
Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure	5 dl	7
	1 L	12
Sanbitter	2 dl	5
Thomas Henry Tonic	2dl	6
Thomas Henry Bitter Lemon	2dl	6

Warmi Getränk

Espresso	5
Doppio	6.5
Ristretto	5
Kaffee Crème	5
Cappuccino	6
Schale	6
Titlis style Irish Coffee	9.5
Heisse Ovi / Schokolade	5
Kaffee Lutz (Zwätschge, Kirsch, Chrüter, Träsch)	6.5
Punsch	6.5
Glühwii	7
Tee	5
English Breakfast Tea	
Mandarin Green Tea	
Hagebutten	
Nana Minze	
Kamillenblüten	
Eisenkraut	

Fruchtbränd vom Wyyguet Letten

Megger Marc Reserve du Patron, 40%	2 cl	6
Megger Vielle Prune Selection l'Amour, 40%	2 cl	8
Megger Kirsch Reserve du Patron, 40%	2 cl	7
Megger Williams Selection l'Amour, 40%	2 cl	8

Grappa

Grappa il Moscato Nonino, Venetien, Italien, 41%	2 cl	7
---	------	---

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Unser Fleisch stammt aus Schweizer Herkunft.

