

Tagessuppe	10
Wir haben im Sommer und Herbst ganz viel vorgekocht und holen jeden Tag ein anderes Glas aus unserem Keller.	
Rüebli-Ingwer-Suppe	12
Biogemüse vom Fluofeld in der Suppentasse.	
Skifahrertopf	14
Rindfleischsuppe mit Gemüse und hausgemachter Pastaeinlage für die Extrapower auf der Piste.	
Nüsslisalat mit Kartoffelwürfeln	20
Frischer Salat vom Biohof Fluofeld sowie gebackene Kartoffelwürfel, Speck, Ei, Kerne und Gartenkräuter. An Hausdressing, dazu hausgemachtes Urdinkelbrot.	
Wirz-Randen-Bowl mit Linsen	16 / 20
Alles in einer Schüssel, vegan oder mit Hackbällchen.	
Linseneintopf mit Süsskartoffeln	22
Mit saisonalem Gemüse vom Fluofeld. Dazu Joghurt mit Minze und Melisse aus dem eigenen Garten.	
Urdinkel-Kernotto mit Wintergemüse	24
Urdinkel-Kerne kann man wie Risotto zubereiten. Mit Wirz, Rüebli und Lauch.	
Rindsgulasch mit Sauerkraut	28
Selbst fermentiertes Sauerkraut und Wurzelgemüse sowie Kartoffelklösse als Beilage geben diesem Gulasch das gewisse Extra.	
Hacktäschli an dunkler Kräuterrahmsauce	26
Von Hand gedreht aus Rind- und Kalbfleisch, serviert mit Kartoffelstampf und hausgemachtem Rotkraut.	
Chili con carne	20
100% Rindfleisch, Bohnen, Tomaten, Mais und Reis. Leicht scharf wärmt dieser Eintopf nicht nur die Hände. Dazu Sour cream mit Kräutern aus dem eigenen Garten.	
Äplermagronen	24
DEN Klassiker in den Bergen gibt's bei uns mit selbstgemachten Urdinkel-Casarecce, Mythen-Alphäs, Zwiebeln und hausgemachtem Apfelmus.	

Unser Topf-Deal

Esst ihr alle aus dem gleichen Topf, gibt's gratis Dessert, eins pro Kopf!

Hausgemachte Steinpilz-Tagliatelle an Salbeibutter	26
Sven sammelt im Herbst viele Steinpilze in den Wäldern rund ums Haus, aus denen wir mit reinem Urdinkel-Mehl diese köstliche Pasta machen.	
Hausgemachte Kräuterpasta	22
Vegane Urdinkel-Riccie mit Petersilie und Basilikum in hausgemachtem Sugo aus Fluofeld-Tomaten und wildem Majoran aus dem eigenen Garten.	
Chäs Plättli	22
Milchmanufaktur Einsiedeln meets Laucheren. Mythen Alpchäs, Bergmutschli, Einsiedler Wyse treffen Fabians Spundekäs, Chutney, Früchtesenf, Alpbuttermilch und Urdinkelbrot, alles hausgemacht.	
Laucheren Tapas	24
Eingelegten Blumenkohl, Broccoli, süss-saure Peperoni und Kimchi haben wir schon im Herbst gemacht und mit den Gläsern den Keller gefüllt. Dazu gibt's Hackfleisch-Spiessli, Gummelwedges, Alpkäse, Schüblig vom Hof Stolzboden, Aioli sowie hausgemachten Urdinkel-Zopf mit Gartenkräutern.	
Bergkräuterfondue	26
Fondue aus bestem regionalem Bergkäse verfeinern wir mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Dazu gibt's Fonduebrot von der Bäckerei Schefer und selbst eingelegte Birnen.	
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Fruchtkompott	14
Frisch aufgeschlagen mit Ybriger Bio-Eiern und reinem Urdinkelmehl. Darum dauert es auch sicher 15 Minuten, aber es lohnt sich. Darauf unser Wort!	
Schokoladen-Mousse aus dunkler Toblerone	7
Einfach immer lecker!	
Rote Grütze mit Tonkabohnensauce	7
Ein Mitbringsel unseres Küchenchefs Jacob aus dem Norden. Komplett vegan, sogar die Tonkabohnensauce.	
Kuchen im Glas	7
Das habt ihr bestimmt noch nie gesehen...	
Veganes Caramelköpflli	7
Mit Hafermilch gemacht für unsere veganen Gäste und natürlich auch für alle Anderen.	
Heisse Waffel	14
Mit hausgemachtem Fruchtkompott und frischem Schlagrahm.	

Kinderkarte und kleine Portionen

Wir bieten fast alle unsere Gerichte auch als kleine Portion an und verrechnen einfach den halben Preis.