

# Bergrestaurant Laucheren, Hoch-Ybrig



Speisen und Getränke

## Herkunftsdeklaration:

Wir beziehen unsere Produkte und Zutaten ausschliesslich bei regionalen Produzenten und schauen darauf, möglichst saisonal einzukaufen. Wir verwenden nur Schweizer Fleisch aus der regionalen Metzgerei, kaufen Gemüse und Obst direkt bei Bauern und Produzenten, fahren auf Märkte oder sammeln selber in der Natur. Wir achten darauf, möglichst wenig Zutaten aus Übersee oder Fernost zu verwenden und verzichten darum ganz bewusst auf den Einsatz vieler Produkte wie beispielsweise exotische Früchte oder Meeresfisch.

Trotzdem schaffen wir es natürlich auch nicht, gänzlich auf Importprodukte zu verzichten. Wir reduzieren diese aber so gut es geht auf einzelne Produkte wie Kaffee oder gewisse Gewürze. Wir schauen dann umso mehr auf die Herkunft und die Qualität der Rohmaterialien.

Und dann noch die Sache mit den Convenience-Produkten...

In der heutigen Gastronomie (gerade auf dem Berg, wie bei uns...) sind Halb- und Fertigfabrikate fast nicht mehr wegzudenken. Auch wir haben einen Keller, in welchem wir jede Menge Konserven lagern. Im Unterschied zu vielen Betrieben stellen wir diese aber fast komplett selber her, indem wir vorkochen, in Gläser abfüllen und einkochen wie zu Grossmutter's Zeiten, ganz nach dem Motto:

Selbstgemacht, eingemacht, feingemacht!

Wir schaffen das natürlich nicht ganz alleine, auch wenn wir oft nach der Arbeit noch im Kräutergarten oder beim Kuchenbacken anzutreffen sind. In unserem Umfeld haben wir einige Menschen, die mit viel Liebe und Sorgfalt Sachen für uns und Sie produzieren. Ihnen gehört unser besonderer Dank.

Viele dieser hausgemachten Sachen können Sie bei uns auch kaufen.

Fragen sie einfach nach!

## Ausgewählte Lieferanten:

Fleisch:	Dorfmetzg Schnidrig, Einsiedeln
Milchprodukte:	Milchmanufaktur, Einsiedeln
Mehl:	Grotzenmühle, Einsiedeln
Gemüse:	regionale Produzenten, direkt ab Hof oder aus dem eigenen Garten
Kräuter:	aus dem eigenen Garten
Kaffee:	Kaffeehaus zu den Dreiherten, Einsiedeln
Bier:	Brauerei Rosengarten, Einsiedeln
Getränke:	Fuchs Getränke, Unteriberg
Spirituosen:	Paulibrand, Paul Wiget, Steinen
Kuchen, Marmeladen, Sirups, Senf:	Paula Rogenmoser, Morgarten
Kuchen, alte Rezepte, Rat und Tat:	Käthy und Karl Birchler, Einsiedeln

## Speisen

	klein	gross
<b>Suppen</b>		
Tagessuppe	7	10
<b>Vorspeisen</b>		
Siedfleischsalat mit roten Zwiebeln, Essiggemüse und frischen Kräutern	15	19
Salat grün	7	11
Salat gemischt	9	13
Hausgemachte Pommes frites mit selbstgemachtem Ketchup	7	9
Kaltes Plättli mit regionaler Fleisch- und Käseauswahl	pro Person	16.5
<b>Hauptspeisen</b>		
Entrecôte mit Bratgummeli oder Pommes frites, dazu buntes Saisongemüse		29
Herrengröschtli nach altem Südtiroler Rezept, dazu grüner Salat	25.5	29.5
Risotto mit Rucola und Einsiedler Bergkäse	15	19
Frische Pasta		
- nature	11	15
- mit hausgemachter Tomatensugo	15	19
- mit hausgemachter Rinds-Bolognese	19	23
- mit hausgemachtem Basilikumpesto	15	19
<b>Tageshit</b>		
Tageshit mit Suppe/Salat	nach Angebot	

## Desserts

Julian's Kaiserschmarrn mit Sauerkirschkompott		13
Tiramisú		9
Hausgemachte Früchtewähe		7
- mit Schlagrahm		8
Eis diverse Sorten	pro Kugel	3
(Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Pistazie, Zitrone)		
- mit Rahm		1

## Frühstück / Brunch

Auf Voranmeldung und ab 2 Personen bereiten wir Ihnen ein ausgiebiges Frühstück in Form eines "Brunch am Tisch".		25
--	--	----

Fragen Sie uns, wir geben gerne Auskunft!

## Kalte Getränke

### Süssgetränke in Flaschen

Coca-Cola zero	0.3l	5
Rivella blau	0.3l	5
Möhl Shorley	0.3l	5
Schweppes Bitter Lemon	0.2l	5
Schweppes Tonic Water	0.2l	5

### Süssgetränke/Mineral im Offenausschank (free refill)

Rivella rot		5
Sprite		5
Coca-Cola		5
Mineralwasser		5
Huus-listee		5

## Biere

### Vom Zapfhahn:

Einsiedler Lager vom Fass	0.3l / 0.5l / 1.0l	4.5 / 6 / 10
---------------------------	--------------------	--------------

### In der Flasche:

Einsiedler Lager hell Bügelflasche	0.58l	6
Einsiedler <äs Gäächs>	0.3l	5
Einsiedler Dinkel Bügelflasche	0.3l	5
Einsiedler Weizen Bügelflasche	0.5l	8
Einsiedler alkoholfrei	0.3l	5

## Most

Möhl Most mit Alkohol klar/trüb	0.5l	6
Möhl Most ohne Alkohol	0.5l	6

## Heisse Getränke

### **Kaffee und Milchgetränke**

Espresso	4.5
Kaffee crème	4.5
Schale	5.5
Cappuccino	5
Latte macchiato	6.5
Chai Latte	6
Ovomaltine / Schokolade	5

Für unsere Kaffees verwenden wir nur Kaffeebohnen in Bio-Verde-Qualität (100% Arabica), geröstet in der Kaffeerösterei Dreih Herzen in Einsiedeln.

### **Tee**

Darjeeling Royal Garden, Schwarztee	6
Tropical Sunrise, Ananas-Grapefruit	6
Kirschmichel, Sauerkirsche	6
Schweizer Kräuter	6
Glücksbringer, Himbeer-Aprikose	6
Bio Pfefferminze	6
Kokos Ingwer	6

Wir verwenden exklusiven Tee der Marke Floragold in bester Bio-Qualität.

### **Mit Alkohol**

Huuskafi	8
Kafi Träsch	6
Kafi Zwätschgä	6
Kafi Chrüter	6
Kafi Chriesi	6
Schümli Pflümli	7
Tee Chrüter	6
Holdrio	6
Häxli	6

Wir verwenden nur feinste Spirituosen von Paul Wiget, Steinen SZ.

## Weine

### Prosecco

Prosecco Teresa Rizzi	0.1l / 0.75l	6.5 / 39
-----------------------	--------------	----------

### Weisswein

Senza Parole bianco Terre di Chieti IGT, 2018	0.1l / 0.75l	6.5 / 39
- Gespritzt süss oder sauer	0.2l	7
Auvernier blanc "non-filtré", Chasselas, 2015	0.75l	39
"Terre di Tufi", Chardonnay, Sauvignon blanc, 2005	0.75l	39
Bio-Riesling Mosel, 2018	0.75l	39
Valclair, Fendant du Valais, Cave St. Pierre	0.5l	25

### Roséwein

Oeil-de-Perdrix, Cave St. Pierre	0.5l	25
----------------------------------	------	----

### Rotwein

Tosone Nero d'Avola Sicilia DOC, 2017	0.1l / 0.75l	6.5 / 39
Herencia de Mayores, Malbec Reserva, 2014	0.75l	49
Domaine de Remizières, Syrah, 2010	0.75l	49
Beechwood Barossa, Cabernet Sauvignon, 2009	0.75l	49
Il Cupido "Marchese di Cerivo", Barbera, 2008	0.75l	49

### Weitere Weine

Wir haben in unserem Weinkeller viele edle Tropfen, darunter einige spezielle Raritäten.

Fragen Sie nach, wir beraten Sie gerne!



## Hochprozentiges

### Spirituosen

Jägermeister	40%	0.04l	6
Appenzeller	29%	0.04l	6
Vodka Absolut	40%	0.04l	7
Bacardi weiss	37.5%	0.04l	7
Ballantines	40%	0.04l	7

### Edle Tropfen aus der Spezialitäten-Brennerei Wiget in Steinen SZ.

Träsch	50%	0.02l	5
Zwätschgä	50%	0.02l	5
Chrüter	50%	0.02l	5
Kirsch	50%	0.02l	5
Theilersbirne	50%	0.02l	5
Pflümli	50%	0.02l	5
Bärenfang Honigchrüter	40%	0.02l	5
Haselnusslikör	20%	0.02l	5
La vieille Prune	40%	0.02l	7
La vieille Pomme	40%	0.02l	7
Le vieux Coing	38%	0.02l	7
La vieille Poire	40%	0.02l	7
Le vieil Abricot	38%	0.02l	7
Williamsbirne	43%	0.02l	7
Grappino cinque Barrique	41%	0.02l	7