

So is(s)t Schwyz - Menü



So is(s)t Schwyz!

Eine kulinarische Reise durch die Bezirke

Angela Dettling und Virginia Blunschy begleiten Sie durch ein Viergangmenü, inspiriert von Schwyzer Köstlichkeiten!

Restaurant Schwyzer Stubli, Schwyz:
Samstag, 13.01.2024
Freitag, 19.01.2024

Restaurant Erlen, Ibach:
Donnerstag, 07.03.2024
Donnerstag, 14.03.2024

Jeweils ab 18:30 Uhr,
Anmeldung erforderlich.



Menü für Schwyzer Stubli

Rosoli Spritz
mit Ofenturli-Häppli

Höfe
Einsiedeln

Marronisuppe mit Brot

Küssnacht

Felchenfilet Gersauer Art
(evtl frischer Saibling oder Balche)
Alte Gumel PSR
Wurzelgemüse

Gersau
ganzer Kanton

Märchler Dörrobstfladen mit Rahm

March

Für die Mutigen:
Fänz mit Holunder aus der Schüssel

Schwyz

Café Gersauer Röstung
Weisser Lebkuchen

Gersau
Schwyz (Muotathal)

Kosten pro Person: 85.- Fr, inkl. 1 Café und historische Geschichten. Exkl. weitere Getränke.

Menü für Restaurant Erlen

Apéro mit Alpenbier
Blätterteiggebäck mit Einsiedler Trockenfleisch
(Vegi: ohne Fleisch)

Einsiedeln

Leutschner Weissweinsuppe mit
Agatha-Ringlibrot

Höfe
ganzer Kanton

Muotathaler Kalbs «Osso Bucco» mit
Türggämuäs (Maisbrei) und
Ratatouille

Schwyz (Muotathal)
March

Weichkäsevariation aus Küssnacht
garniert mit Feigen-Nussbrot & Trauben

Küssnacht

Café Gersauer Röstung
Gersauer Rahmschinken

Gersau
Gersau

Kosten pro Person: 79.50 Fr inkl. 1 Café und historische Geschichten. Exkl. weitere Getränke.
