



Stoos Hüttä

Herzlich Willkommen

Silke & Edi Schneider und Team heissen Sie herzlich Willkommen in der Stoos Hüttä.

Unsere Philosophie besteht darin, Ihnen eine regionale, ehrliche, saisonale sowie authentische Küche bieten zu können. Dabei kommt unsere Heimat Österreich, mit diversen Klassikern, nicht zu kurz.

Regionalität wird bei uns grossgeschrieben, daher unterstützen wir die Aktion «Ächt Schwyz», welche auf schwyzerische Gerichte im Speiseangebot wert legt. Diese sind dementsprechend auf unserer Speisekarte markiert. Regionale Lieferanten spielen bei uns daher eine sehr wichtige Rolle. Es wird vorwiegend mit authentischen und unverfälschten Produkten aus dem Muotatal und der Zentralschweiz gearbeitet. Mit Produkten aus dem Alpenraum wird das Angebot erweitert. Für alle Produkte, die leider nicht regional erhältlich sind, pflegen wir einen persönlichen Kontakt mit unseren Lieferanten, die uns immer topfrische, wenn möglich heimische Lebensmittel liefern.

Jetzt wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.

Silke & Edi Schneider



Suworow Salsiz	ÄCHT SCHWYZ	11.50
luftgetrocknete Wurst vom Heinzer Metzger, Brot		
Speck am Stück	ÄCHT SCHWYZ	13.50
luftgetrockneter Bauernspeck aus dem Muotathal, Brot		
Käse am Stück	ÄCHT SCHWYZ VEGI	13.50
würziger Käse von der Tröligen Alp, Brot		
Enzener Schafkäse	ÄCHT SCHWYZ	15.50
aus dem Ried am Stück, mit Birnen-Rosmarin Chutney		



Grüner Haussalat VEGI	9.00
knackiger Blattsalat an Hüttä-Dressing	
Gemischter Haussalat VEGI	12.50
bunte Auswahl an gartenfrischen Salaten an Hüttä-Dressing	
Grosser Haussalat VEGI	18.50
das gleiche, halt grösser und noch mehr Liebe	
Herbstsalat	16.50
Nüsslisalat mit Hirschheu, lauwarmen Pilzen und Feigen, Chilicroûtons an Hausdressing	



Schwyzer Heublumensuppe ÄCHT SCHWYZ	9.50
verfeinert mit Chardonnay und Rahm	
Hausgemachte Kürbiskokoscremesuppe VEGI	9.50
mit Mandelschaum und steirischem Kürbiskernöl	



Fl^eischgerichte

Chicken Nuggets	22.50
Pommes Frites	
Stoos Hüttä Cordon Bleu ÄCHT SCHWYZ	33.00
vom Schwein gefüllt mit Tröliger Alpkäse & Schinken, Pommes Frites	



Fitnesssteller

Grosser Haussalat wahlweise mit:

Stoos Hüttä Cordon Bleu	33.00
vom Schwein gefüllt mit Tröliger Alpkäse	
Chicken Nuggets	23.50



Gämspfeffer aus dem Muotatal **ÄCHT SCHWYZ** 39.50
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Birne

Rehgschnetzelt an Honig - Whiskey Rahmjus 44.00
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Birne

Hausgemachtes Hirschbraten an Wildrahmsauce 29.50
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Birne

Wildbratwurst vom Muotataler Hausmetzger 22.50
mit Wildjus und Pommes Frites

Rehschnitzel gebacken in Mandelpanade 36.50
auf Kartoffel- und Nüsslisalat mit Baumnüssen,
Hausdressing und steirischem Kürbiskernöl

Butterrösti mit Rohschinken vom Hirsch 25.50
getrocknete Tomaten, Pilze überbacken mit Tröliger Alpkäse
und natürlich mit Ei

Innerschwyz Lammleberli 33.00
Butterrösti (unser Geheimtipp) – es het solangs het

Portion Apfelrotkraut 5.00

Portion Butterspätzle 8.00



Vegi, Vegan

Vegetarischer Herbstteller VEGI	27.50
<i>Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzrahmsauce</i>	
Schwammerlgulasch VEGI	24.50
<i>mit Serviettenknödel und Crème Fraiche</i>	
Hausgemachtes Gemüse Curry VEGAN	25.50
<i>im Reisring (Jasmin-Reis)</i>	



Kidsmenu

Kikeriki	13.50
<i>Chicken Nuggets, Pommes Frites</i>	
Peppa Wutz	13.50
<i>Schnipo</i>	
Pumuckl	10.00
<i>Spätzli, Rahmsauce</i>	
kleine Portion Pommes	5.50
Hariboglace	2.50
Freeze	3.00



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	19.50 kl. Portion SFr. 14.50
Apfelstreuselkuchen	6.50
Vermicelles mit Rahm	10.50
Coupe Nesselrode 2x Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, Preiselbeeren und Rahm	14.50
Schoggikuchen mit Rahm	7.50
Hausgemachte Marroni-Crèmeschnitte mit Preiselbeern (es het solangs het)	9.50
Brischtner Niidlä Birne in Rotwein, Vanilleglace und Rahm	12.50



Softgetränke

Stoos-Wasser mit / ohne	3 dl / 5 dl / 7 dl	4.00 / 5.00 / 7.50
Rivella rot / blau	5 dl	5.50
Sinalco	5 dl	5.50
Sinalco Cola Classic / Zero	5 dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	5 dl	5.50
Elmer Citro	5 dl	5.50
Lufrutta Ice Tea Lemon	5 dl	5.50
Ramseier Huus-Tee Schweizer Minze	5 dl	5.50
Holunderblütensirup	5 dl	5.00
Almdudler	33 cl	5.50
Red Bull Klassik	25 cl Dose	5.50
Golfer Pink Grapefruit, Tonic Water, Soda	3 dl / 5 dl	5.50 / 6.50
Tonic water Bitter lemon Ginger Ale	20 cl	5.00
Sanbitter	10 cl	5.00
El Tony Mate	33 cl	5.50
Hahnenwasser	3 dl / 5 dl	1.50 / 2.50
Kindersirup	1 l	5.00



Kaffee crème	4.60
Espresso	4.50
Schale	5.00
Doppio	6.50
Schoggi, Ovi	6.00
Schoggi, Ovi melange	6.50
Tee Verveine, Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Ingwer	4.00
Punch Apfel, Orange, Rum (alkoholfrei)	4.50
Kaffee fertig Zwetschgen, Träsch, Chrüter, Williams	6.00
Hauscafé Geheimrezept	7.50
Café Baileys	8.50
Coretto Grappa	6.50
Holdrio Zwetschgenschnaps, Hagebuttentee	6.00
Frosch Grünes Geheimrezept	6.00
Jägertee	7.00
Glühwein	7.00
Hüttä Tee Jack Daniel's Tennessee Apple, Pfefferminz-Tee	6.50



Einsiedler Bier	33 cl	4.8%	5.50
Einsiedler Lager hell Bügel	58 cl	4.8%	6.50
Einsiedler Radler	33 cl	2.5%	5.50
Einsiedler Weizen	50 cl	5.4%	7.50
Äs Gäächs	33 cl	4.8%	5.50
Appenzeller Ginger Beer	33 cl	2.4%	7.00
Ramseier Suure Most klar	50 cl	4.0%	6.50
Ramseier Suure Most trüb, alkoholfrei	50 cl		6.50
Einsiedler alkoholfrei	33 cl		5.50



Schaumwein

Prosecco	1 dl	8.00
Soli Dea DOC extra dry	7.5 dl	49.00

Weisswein

Weisser Schweizer AOC K ^ü min, Schwyz	1 dl	5.50
Riesling X Sylvaner, Pinot Noir, Chardonnay	5 dl	26.00

Laurenzia K ^ü min, Schwyz	1 dl	5.50
Riesling-Sylvaner, Muscat	5 dl	26.00

Epesses Dizerens AOC J & M. Dizerens, Lavaux	1 dl	6.00
Chasselas	5 dl	27.00

Baronessa Bettina Pinot Grigio DOC Venedig	1 dl	6.50
Pinot Grigio	7.5 dl	45.00

Rosé

Zürichsee Rosé K ^ü min, Schwyz	1 dl	5.50
Pinot Noir, Cabernet Soyhières	5 dl	26.00

Rotwein

Wangner Pinot Noir K ^ü min, Schwyz AOC, Wangen	1 dl	7.50
Pinot Noir	7.5dl	48.00

Merlot rosso Guido Brivio, Tessin	1 dl	6.00
Merlot	5 dl	27.00

Primitivo Tarantino Principe di San Marino, Apulien	1 dl	7.00
Primitivo	7.5 dl	46.00

Roter Schwyzer AOC K ^ü min, Schwyz / Schweiz	1 dl	5.50
Traubensorte: Pinot Noir, Cabernet, Garanoir	5 dl	26.00



Spirituosen

Aperitif / Bitter

Aperol Spritz, Hugo		15 cl	10.50
Limoncello / Clementino Spritz		15 cl	10.00
Martini Bianco	15%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16.5%	4 cl	7.00
Braulio	21%	4 cl	7.00
Appenzeller	29%	4 cl	7.00
Füvor Rosè Tonic	3.1 %	33 cl	10.00

Klare Schnäpse

Williams, Träster, Kirsch, Zwetschggen	45%	2 cl	5.00
Chrüter, Pflümli, Marille	40%	2 cl	5.00

Andere Schnäpse

Alte Öpfel, Alte Birne, Alte Zwetschgge	40%	2 cl	8.00
--	-----	------	------

Likör

Bailey's	17%	4 cl	8.00
Amaretto	28%	4 cl	8.00
Limoncello	30 %	2 cl	5.00
Frangelico	20%	4 cl	7.00



Longdrinks

Moscow Mule				15.50
Koskenkorva Vodka	mit El Tony Mate			12.50
Gin Bombay Sapphire	mit Tonic			12.50
Tribute Gin	mit Tonic			15.50
Hendrick's Gin	mit Tonic			15.50
Jack Daniels	mit Cola			12.50
Jack Daniels T. Honey				12.50
Jack Daniels T. Apple	mit El Tony Mate			12.50

Digestif

Hennessy Cognac	40%	2 cl		9.50
Grappa Sibona	40%	2 cl		12.00
Poli Grappa Sarpa Oro	40%	2 cl		12.00
Tequila Don Julio Reposado	40%	2 cl		7.50
Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	4 cl		16.50
Rum 1888	40%	4 cl		14.50

Absackershots

Jägermeister	35%	2 cl		5.00
Honigchrüter	30%	2 cl		5.00
XUXU	15%	2 cl		5.00
Berliner Luft	18%	2 cl		5.00

Herkunftsdeklaration

Poulet: Schweiz/Polen

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz/Argentinien

Kalb: Schweiz

Lamm: Schweiz

Hirsch: Zentralschweiz

Reh: Schweiz/Österreich

Backwaren: Schweiz/Deutschland

Partner / Lieferanten



Bezüglich Allergene wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MWST



Ein Betrieb der Stoosbahnen AG

*Du bisch ä
Gwundrigä!*