



Stoos Hütte

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



Zwischendurch

Suworow Salsiz ÄCHT SCHWYZ luftgetrocknete Wurst vom Heinzer Metzger, Brot	10.50
Speck am Stück ÄCHT SCHWYZ luftgetrockneter Bauernspeck aus dem Muotathal, Brot	13.50
Käse am Stück ÄCHT SCHWYZ VEGI würziger Käse von der Tröligen Alp, Brot	13.50
Enzener Schafkäse ÄCHT SCHWYZ aus dem Ried am Stück, mit Birnen-Rosmarin Chutney	15.50



Grüner Haussalat VEGI knackiger Blattsalat an Hüttä-Dressing	9.00
Gemischter Haussalat VEGI bunte Auswahl an gartenfrischen Salaten an Hüttä-Dressing	11.00
Grosser Haussalat VEGI das gleiche, halt grösser und noch mehr Liebe	18.50
Herbstsalat Nüsslisalat mit Hirschheu, lauwarmen Pilzen und Feigen, Chilicroûtons an Hausdressing	16.50



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



Heischgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites	25.00
Stoos Hüttä Cordon Bleu ÄCHT SCHWYZ vom Schwein gefüllt mit Tröliiger Alpkäse & Schinken, Pommes Frites	30.50
Steirischer Backhendlsalat gebackene Pouletstreifen auf Kartoffel- und Nüsslisalat mit Hausdressing und steirischem Kürbiskernöl	28.00



Fitnesssteller

Grosser Haussalat wahlweise mit:

Stoos Hüttä Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Tröliiger Alpkäse	30.50
Paniertes Schnitzel, Schwein	26.00



Wildgerichte

Gämspfeffer	aus Muotatal ÄCHT SCHWYZ	39.50
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Birne		
Rehgschnetzeltles	an Honig - Whiskey Rahmjus	42.00
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Birne		
Hausgemachtes Hirschgulasch	nach Art des Chefs	28.50
mit Semmelknödel		
Hirsch Cordon Bleu		38.50
gefüllt mit Rohschinken und Trölinger Alpkäse mit Pommes Frites, Rosenkohl und Preiselbeer-Birne		
Rehschnitzel gebacken	in Mandelpanade	30.50
Auf Kartoffel- und Nüsslisalat mit Baumüssen, Hausdressing und steirischem Kürbiskernöl		
Butterrösti mit Rohschinken vom Reh		25.50
getrocknete Tomaten, Pilze überbacken mit Trölinger Alpkäse und natürlich mit Ei		
Innerschwyzzer Lammleberli		33.00
Butterrösti (unser Geheimtipp) – es het solangs het		



Vegi, Vegan

Vegetarischer Herbststeller VEGI	25.50
Butterspätzle, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzrahmsauce	
Pilzragout mit Semmelknödel VEGI	24.50
Crème Fraiche	
Hausgemachtes Gemüse Curry VEGAN	22.50
im Reisring (Jasmin-Reis)	



Kidsmenu

Kikeriki	13.50
Chicken Nuggets, Pommes Frites	
Peppa Wutz	13.50
Schnipo	
Pumuckl	10.00
Spätzli, Tomatensauce	
kleine Portion Pommes	5.50
Hariboglace	2.50
Stängeliglace	3.50



Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	18.50 kl. Portion SFr. 14.50
Apfelstreuselkuchen	6.50
Vermicelles mit Rahm	9.50
Coupe Nesselrode Vanilleglace, Vermicelles, Meringue und Rahm	14.50
Schoggikuchen mit Rahm	7.50
Hausgemachte Marroni-Crèmeschnitte mit Preiselbeern (es het solangs het)	8.50
Topfenknödel gefüllt mit Erdbeern und Vanillesauce	14.50

Getränkekarte



Softgetränke

Stoos-Wasser mit / ohne	7 dl / 5 dl / 3 dl	7.50 / 5.00 / 4.00
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 / Zuckerfrei	25 cl Dose	5.50
Tonic water Bitter lemon	20 cl	5.00
Golfer Pink Grapefruit, Tonic Water, Soda	3 dl / 5 dl	5.50 / 6.50
Sanbitter	10 cl	5.00
El Tony Mate	33 cl Dose	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	4.00
Apfelpunch 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
Einsiedler Maisgold	33 cl	5.0%	5.50
Äs Gäächs	33 cl	4.8%	5.50
Puntigamer Steirisches Bier	33 cl	5.1%	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		1 dl	5.50
		5 dl	25.00
Chardonnay Dizerens AOC		1 dl	5.50
		5 dl	25.00
Epesses Dizerens AOC		1 dl	5.50
		5 dl	25.00
Baronessa Bettina	2022	1 dl	6.50
Pinot Grigio DOC		7.5 dl	44.00

Rosé

Cistercien Rosé	2022	1 dl	6.50
		7.5 dl	44.00

Rotwein

Roter Schwyzer AOC		1 dl	5.50
		5 dl	25.00
Merlot rosso		1 dl	5.50
		5 dl	25.00
Primitivo Tarantino	2021	1 dl	6.50
		7.5 dl	44.00



Spirituosen

Aperitif / Bitter

Aperol Spritz, Hugo		15 cl	10.50
Prosecco mit Holunder- oder Erdbeersirup		12 cl	9.00
Moscow Mule	6%	4 cl	13.50
Martini Bianco	15%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cinar	16.5%	4 cl	7.00
Braulio	21%	4 cl	7.00
Appenzeller	29%	4 cl	7.00

Klare Schnäpse

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

Andere Schnäpse

Alte Äpfel, Alte Birne, Alte Zwetschge, Alte Aprikose	40%	2 cl	8.00
--	-----	------	------

Likör

Bailey's	17%	4 cl	8.00
Amaretto Disaronno	28%	4 cl	8.00
Patrón XO Café	35%	4 cl	9.50
Frangelico	20%	4 cl	7.00



Spirituosen

Gin und so...

Tequilla Patron Silver	40%	4cl	9.50
Stoli Vodka	40%	4 cl	9.50
Gin Bombay Sapphire mit Tonic	40%	4 cl	12.50
Tribute Gin mit Tonic	43%	4 cl	14.50
Hendrick's Gin mit Tonic	41.4%	4 cl	14.50
Jack Daniel	40%	4 cl	10.50
Jack Daniel T. Honey	35%	4 cl	10.50

Digestif

Hennessy Cognac	40%	2 cl	9.50
Grappa Sibona	40%	2 cl	12.00
Grappa Berta Unica	43%	2 cl	8.00

Absackershots

Jägermeister	35%	2 cl	5.00
Honigchrüter	30%	2 cl	5.00
XUXU	15%	2 cl	5.00
Ingwerer aus der Berner Lorraine	24%	2 cl	5.00
Licor 43	31%	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



Stoos Hütte