



Im Schweizerhaus steht der Genuss im
Mittelpunkt. Bei einem guten Essen und einer tollen
Weinauswahl entfliehst du – umgeben von den
Engelberger Alpen – dem Alltag.

*At Schweizerhaus the focus is on indulgence. With good
food and a cool selection of wine, you can escape from everyday
life – surrounded by the Alps of Engelberg.*

Vorspeise

Starter

Engelsalat 17 / 25

Babyspinat, Tomaten, gebackener Ziegenkäse, warmer Speck, Körner, Honig-Senf-Dill-Dressing
Baby spinach, tomatoes, baked goat's cheese and warm bacon, honey mustard dill dressing

Caesar Salat 18

Römer-Lattich, Sälmi Sbrinz, Sardellen, Croûtons
Romaine, Sälmi swiss parmesan, sardines, croûtons

Steinpilzsuppe 16

Hirschrohschinken, Randen, Salbei
Porcini mushroom soup, venison cured ham, beetroot, sage

Crab Cakes 23 / 35

Krabbenküchlein, Pastinaken-Püree, Federkohl, Kräuter-Aioli
Parsnip puree, kale, herb aioli

Rehtatar 22 / 34

Kapernäpfel, Brunnenkresse, Eigelb, Brioche oder Pommes
Deer tartare, caper apples, egg yolk, brioche or fries

«Wildsaison» | Pasta du Jour 19 / 28

«Game season» | Daily pasta

Markbein 17

Rindsmarkbein, Jus, Brioche, Sprossen, Croûtons
Roasted bone marrow, jus, brioche

Entenleber-Terrine 25

Haus-Chutney, Brioche
Duck liver terrine, house chutney, brioche



Hauptgang

Main course

Schweizerhaus-Forelle 42

Blau oder gebraten, Couscous, Gemüse, Zitronen-Beurre-blanc
Trout from our pond, poached or panfried, couscous, veggies, lemon beurre blanc

Ahi-Tuna 34 / 46

Koriander-Kruste, Kartoffelstock, Broccolini, Salsa Romesco
Coriander crust, mashed, broccolini, salsa romesco

«Wildsaison» | Pasta du Jour 19 / 28

«Game season» | Daily pasta

The Wild Veggie 32

Kernser Edelpilze, Rosenkohl, Rotkraut, Pizokel, Marroni-Sauce
Mushrooms, brussels sprouts, red cabbage, big spaetzli, chestnut sauce

Lammhaxe 44

9 Std geschmort, Polenta, Gemüse, Orangen-Gremolata
9 hour braised lamb shank, polenta, veggies, orange gremolata

Rindsfilet oder Hirschfilet 130gr / 200gr 45 / 58

Pizokel, Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeeren, Marroni-Sauce
Filet of Swiss-beef or filet of venison, brussels sprouts, red cabbage, cranberries, big spaetzli, chestnut sauce

«Spatchcocked» Mistkratzerli 37

Linsen, Petersilien-Kartoffeln, Senfrahmsauce
Spatchcocked spring chicken, lentils, parsley potatoes, mustard cream sauce

Cordon Bleu 47

Kalbfleisch, Seilers Raclettekäse, Rohschinken, Rahmspinat, Pommes
Veal cordon bleu, Seilers raclette, cured ham, creamed spinach, fries



Teriyaki Tofu

25

Marinierter Tofu, Jasminreis, Gemüse, Salsa Romesco
Marinated tofu, jasmine rice, veggies, salsa romesco

Fondue & Raclette (von Oktober bis Ostern | *October till Easter*)

Käsespeisen servieren wir euch gerne im Kaminstübli. Danke für euer Verständnis.
Warm cheese dishes are only served in our cheese cave. Check it out!

Käsefondue 200gr

p.P. 28

Klassische Käsemischung von Chäs im Kloster Engelberg
Classic cheese fondue from our local monastery

Raclette

pro Portion | *per portion* 14

Seilers Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln
Seilers raclette, potatoes, pickles, pickled onions

Chinoise ab zwei Personen (250g p. P.)

p.P. 52

Fleischbrühe, Kalb- und Rindfleisch, Poulet, Pommes oder Reis, Saucen
Hot Pot, veal, beef and chicken, fries or rice, dipping sauces (min. 2 people)

oder | or

Nur mit Rindfleisch | *only beef*

p.P. 58

Kinderspeisen bis 12 Jahre

Kids menu up to 12 years old

Schweinsschnitzel, Pommes, Gemüse

15 / 23

Pork schnitzel, fries, veggies

Chicken Nuggets, Pommes

18

Chicken nuggets, fries

Tomatenspaghetti

11 / 18

Spaghetti with tomato sauce



Nachtisch

Dessert

Apple Crumble 15

Warmer Apfel-Crumble, Doppelrahm-Meringue-Glace
Warm apple crumble, double cream meringue ice cream

Dolce Cake 16

Ciprianis Dolce Cake, Biskuit, Vanille, Baiser
Legendary Cipriani cake

Sara's Brownies 14

Warme Schoggi-Brownies mit hausgemachter Sauerrahm-Glace
Warm chocolate brownies with homemade sour cream ice cream

Eiskaffee 13

Geschlagene Espresso-Glace, mit oder ohne Kirsch
Whipped espresso ice cream, with or without cherry schnapps

Käseteller 15

Sälmi Sbrinz / Dallenwiler Geisskäse / Stanser Fladä / Camembert / Gruyère bleu
Swiss cheese plate

Glace & Sorbets pro Kugel / per scope 4.7

Ice cream *Rahm-Zuschlag / extra whipped cream* 1.5

Vanilla / Swiss Chocolate / Doppelrahm-Meringue / Cookies & Caramel / Espresso Croquant

Sorbets

Lemon & Lime / Himbeer & Erdbeer / Aprikose



Herkunft

Origin

Rind CH
Beef CHE

Kalb CH
Veal CHE

Lamm AU
Lamb AUS

Poulet CH
Chicken CHE

Schwein CH
Pork CHE

Trockenfleisch CH
Dried meat CHE

Entenleber EU
Duck liver EU

Forellen CH
Trout CHE

Crevetten VN
Prawns VN

Krabbenfleisch CA
Crab meat CA

Hirsch | Reh EU | DE
Venison | Deer EU | GER

