



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 our 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 / 27

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

Grüner Blattsalat 12

Radieschen, Cherry-Tomaten, Croûtons, Französisch-Haus-Dressing
Green leaf salad, radishes, cherry tomatoes, croutons, house-French-Dressing

Caesar Salat 19

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

Oxtail Consommé 17

Knusprige Wontons, Kaffirlimetten
Crispy wontons, kaffir lime

Frutti di Mare 25 / 37

Crevetten, Alaska Krabbenfleisch, Calamari & Pulpo, Knoblauchbrot
Prawns, alaskan crab meat, calamari & pulpo, garlic bread

Tuna Tatar 24 / 36

Rucola-Fenchel-Salat, Sambal Anna Vinaigrette
Arugula fennel salad, sambal Anna vinaigrette

Pasta du Jour 21 / 33

Daily pasta

Markbein 18

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

Entenleber-Terrine 26

Artischocken, Zwiebelconfit
Duck liver terrine, artichokes, onion confit



Hauptgang

Main course

Schweizerhaus-Forelle 42

Blau oder gebraten, Petersilienkartoffeln, Gemüse, Zitronen-Beurre-blanc
Trout from our pond, poached or panfried, parsley potatoes, veggies, lemon beurre blanc

Ahi-Tuna 38 / 46

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

Pasta du Jour 21 / 33

Daily pasta

Pizokel-Pfanne (Veggie) 34

Bärlauch-Pizokels, Burrata, Pilzrahmtomaten-Sauce, geröstete Peperoni
Spätzli skillet, spring garlic pesto, burrata, mushrooms tomato sauce, roasted bell peppers

Lammhaxe 45

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

Entrecôte Café de Paris 43 / 51

Rinds-Entrecote, Café de Paris Butter, Pommes Allumettes
Swiss sirloin steak, Café de Paris herbs-butter, shoestring fries

«Spatchcocked» Mistkratzerli 39

Getrüffelte Pommes Allumettes, Senfrahmsauce
Spatchcocked spring chicken, truffled shoestring fries, mustard cream sauce

Cordon Bleu 47

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

Kalbshacktätschli 37

Gestampfte-knusprige Kartoffeln, Pilzrahmsauce, glasierte Edamame
Veal meatballs, smashed crispy baby potatoes, mushroom cream sauce, glazed edamame



Teriyaki Tofu (Vegan) 31

Jasminreis, Baby-Spargeln, Salsa Romesco
Jasmine rice, baby asparagus, salsa romesco

Sidlers legendärer Käsekuchen (Veggie) 22

Mit oder ohne Zwiebeln, Blattsalate
Legendary warm Swiss cheese tart, with or without onions, green salad

Fondue & Raclette



Käsespeisen servieren wir nur in der Beiz oder im Kaminstübli. Danke fürs Verständnis.
Warm cheese dishes are only served in our Beiz or cheese cave. Check it out!

Käsefondue 200gr | Brot, Kartoffeln, Essiggurken, Sichelzwiebeln p.P. 32

Klassische Käsemischung von der Kloster-Chäsi Engelberg
Classic cheese fondue from our local monastery / bread, potatoes, pickles, pearl onions

Raclette 110gr pro Portion | *per portion* 15

Seiler Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln
Seiler's raclette, potatoes, pickles, pearl onions

Chinoise ab zwei Personen | 250gr p.P. p.P. 52

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

Supplement Fleisch | *additional meat* | 200gr p.P. 30

Nur mit Rindfleisch | *only beef* | 250gr p.P. p.P. 58

KINDERSPEISEN bis 12 Jahre

Kids menu up to 12 years old

Schweinsschnitzel, Pommes 15 / 23

Pork schnitzel, fries

Chicken Nuggets, Pommes 18

Chicken nuggets, fries

Tomatenspaghetti 11 / 18

Spaghetti with tomato sauce

Kartoffelstock, mit Seeli, Erbsen 9 / 15

Mashed potatoes, gravy, green peas

Kalbshacktätschli, Kartoffelstock, Bratensauce 21

Veal meatballs, mashed potatoes, gravy



Nachtisch

Dessert

Tiramisu 14

Blutorangen-Coulis, Pistazien-Croquant
Blood orange coulis, pistachio croquant

Lime Cheesecake 15

Meringue, Limetten-Powder
Meringue, lime crack

Weisse Schoggi Crèmeschnitte 16

Weisse Schokoladencrème, kandierte Pfirsiche, Honig-Kirschen Glasur
Millefeuille with white chocolate cream, candied peaches, cherry honey glaze

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 17

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

Glace & Sorbets pro Kugel / *per scoop* 4.7

Ice cream

Rahm-Zuschlag / *with whipped cream* 1.5

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

Sorbets

Lemon & Lime / Himbeer & Erdbeer / Aprikose



Herkunft

Origin

Rind	CH
<i>Beef</i>	<i>CH</i>
Kalb	CH
<i>Veal</i>	<i>CH</i>
Lamm	AU
<i>Lamb</i>	<i>AUS</i>
Poulet	CH
<i>Chicken</i>	<i>CH</i>
Schwein	CH
<i>Pork</i>	<i>CH</i>
Trockenfleisch	CH
<i>Dried meat</i>	<i>CH</i>
Entenleber	EU
<i>Duck liver</i>	<i>EU</i>
Forellen	CH
<i>Trout</i>	<i>CH</i>
Crevetten	VN
<i>Prawns</i>	<i>VN</i>
Calamari	VN
<i>Calamari</i>	<i>VN</i>
Pulpo	ES
<i>Octopus</i>	<i>ES</i>
Krabbenfleisch	CA
<i>Crab meat</i>	<i>CA</i>

Gerne beantwortet Ihnen unser Team Fragen zu den Gerichten und Zutaten. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie uns damit die Küche auf Ihr Anliegen eingehen kann.

Our team will be happy to answer your questions regarding the dishes and ingredients. If you have any allergies or intolerances, please let us know so that the kitchen can react to your needs.

