

# Kulinarischer Bergfrühling



„Leben im Rhythmus der Natur,  
das bedeutet Genuss saisonaler Produkte,  
artgerechte Tierhaltung und ein Geschmackserlebnis  
ohne künstliche Zusatzstoffe und Regionalität.“



# Herzlich willkommen

Wie Sie sehen, ist unsere Gasthaus im Original «Fleckligbau» erhalten geblieben, so wie sie anno 1953–1954 von unserem «Grossmuätti» geborene Käthy Moser und ihren Geschwistern erbaut und von Franz und Käthy Betschart–Moser über 30 Jahre erfolgreich geführt wurde.

Im Jahre 1985 übernahmen Roland und Annemarie Betschart den Familienbetrieb und machten ihn zu dem, was er heute ist. Leider musste unser «Dädi» uns viel zu früh verlassen – seither führte mein «Mami» den Betrieb zusammen mit ihrem Team. Was für ein Glück ist das: Selbst entscheiden zu können, wann man aufhören möchte. Loslassen, wenn man kann – nicht etwa, wenn man muss. Und dann das eigene Werk, Haus und Hof, den Herrenboden, in andere und selbst schon erfolgreiche Hände zu geben, die voller Freude und Leidenschaft zupacken werden. Ein wunderbares Team macht weiter im Herrenboden, baut aus – auch um – und pflegt Altes und macht Neues...

Seit April 2017 bin ich - Silvan Betschart von meinen Lehr- und Wanderjahren als Metzger Fleischverarbeitung, Koch und Jäger zurück im Herrenboden. Als dritte Generation freue ich mich, die gesammelten Erfahrungen als Küchenchef mit viel Freude und Begeisterung einzubringen.



Vor vier Jahren übernahm mein Frau Julia die Organisation im Restaurant und in der Administration. Als gelernte Köchin und Wirtin nimmt sie viele Erfahrungen aus dem schönen Beruf mit und freut sich sehr, mit viel Herz und Leidenschaft die Gäste zu verwöhnen. Es ist schön, dass sie nicht nur das Herz an mich verloren hat, sondern auch an den Herrenboden.

Inzwischen führen wir das Bergrestaurant als junge Familie. Unsere kleine Tochter Maja unterstützt uns schon fleissig beim aufräumen...

Wir sind in der glücklichen Lage ein tolles Team an unserer Seite zu haben die uns täglich mit viel Freude und Motivation unterstützen.

Es ist uns eine Freude, Sie hier und heute zu unseren Gästen zu zählen und Sie in unserer gemütlichen Gaststube kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Berggasthaus Herrenboden.

Julia und Silvan mit Team

# Z'väri Plättli

## Herräbodä Holzschindeli

Hausgemachter Rohschinken | Käsemöckli Gummenalp

12.00

## Silvan's Jäger Z'vieri

Hausgemachtes Rindstrockenfleisch | Gummenalp Käse |

Hirschwurst | Eingelegtes Essiggemüse | Honig Kräuterschnaps

29.00

## Hausgemachter Knoblispeck

Dünngeschnittener Speck | Zwiebelringe

18.50

## Portion Alpkäse

Gummenalpkäse Sommer 2023, Haggenegg

19.50

## Hirschwurst

Hausgemachte Hirschtrockenwurst | Eingelegtes Essiggemüse

14.00

Zu jedem Plättli servieren wir hausgemachtes Brot.



# Vorspeisen

## Büffel Mozzarella aus Meierskappel 🌿

Marinierte Spargeln | Erdbeeren | Wildkräuter Pesto |  
Hausgemachter Rohschinken

16.50

## Salat mit Ei 🥕

Bärlauch Croutons | Grossmutter's Salatsauce

14.00

## Frühlingsalat 🥕 🌿

Blattsalat | Spargeln | Erdbeeren | Bärlauch Dressing |  
Eingelegter Käse

16.50

# Suppen

## Spargel-Kokoscrèmesuppe 🥕

Knusperstange | Wildkräuterpesto

Klein 9.50

Gross 14.00

## Bärlauchcrèmesuppe 🥕 🌿

Klein 9.00

Gross 13.50



# Hauptgerichte

## Kalbschnitzel paniert

Spargeln | Tagliatelle

40.00

## Herräbodä Cordon bleu

Gemüse | Herrenboden Frites mit Bärlauchsalz

35.00

## Pouletbrust gefüllt mit Bärlauch Frischkäse

Gersotto | Frühlingsgemüse

38.00

## Gemischte Spargeln 🥕 🌿

Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln | Wildkräuterpesto

29.50

## Weisse Donau Spargeln 🥕 🌿

Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln | Wildkräuterpesto

32.00

## Sattler Forellen Filet gebraten 🌿

Sauce Hollandaise | Spargeln | Bratkartoffeln | Wildkräuterpesto

38.00

## Fit & leicht 🌿

Sattler Forellen Filet gebraten | Frühlingsalat | Grossmutter's Salatsauce

36.00

Wir empfehlen zur Begleitung:

Hausgemachter Herräbodä Rohschinken 🌿

8.50



# Kinder

## Cipolatta

Pommes Frites | Karotten

14.50

## Chicken Nuggets

Pommes Frites | Karotten

14.50

## Portion Pommes Frites

mit hausgemachtem Kräutersalz

9.00



### Fleischherkunft:

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Fisch	Brüggli Forellen, Sattel Schwyz

### Folgende Gerichte sind:

🥕 vegetarisch

🌾 frei von glutenhaltigen Getreiden

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt., Stand April 2024