Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen

Wie Sie sehen, ist unsere Gasthaus im Original «Fleckligbau» erhalten geblieben. So wie sie anno 1953–1954 von Silvan's Grossmuätt geborene Käthy Moser und ihren Geschwistern erbaut und von Franz und Käthy Betschart–Moser über 30 Jahre erfolgreich geführt wurde. Im Jahre 1985 übernahmen ihr Sohn Roland und Annemarie Betschart den Familienbetrieb und machten ihn zu dem, was er heute ist. Leider musste Roli uns viel zu früh verlassen – seither führte Annemarie 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. Als Muotathaler Wetterprophet befasse ich mich in der Freizeit gerne mit dem Wetter. Ob meine Prophezeiungen richtig sind, erfahren Sie jeden Frühling und Herbst an der Versammlung.

Vor sechs Jahren übernahm ich - Julia die Organisation im Restaurant und in der Administration. Mit einigen Erfahrungen an Kochwettbewerben wie der Sieg an den SwissSkills, konnte ich an den WorldSkills die Bronze Medaille gewinnen. Nach vielen Wanderjahren als Köchin in verschiedenen Gourmet Restaurant war der Söl ring Hof auf Sylt, eine der lehrreichsten Station. Doch mit der Zeit vermisste ich die Berge und mein schönes Zuhause. Die Gäste von Herzen in unserem Haus zu verwöhnen, bedeutet mir sehr viel. Es ist schön, nicht nur das Herz an Silvan verloren zu haben, sondern auch an den Herrenboden.

Wir kochen im Herrenboden nicht auf einem zwei Sterne Niveau, aber mit viel Leidenschaft: Das Kochen mit Kräutern und Blumen, regionalen und frischen Lebensmittel, im Haus Brot und Kuchen backen, Wildfleischverarbeiten in der hauseigenen Metzgerei, Glace Herstellung mit der Milch des Bauern… es steckt viel Arbeit hinter unseren Produkten.
Inzwischen führen wir das Bergrestaurant als junge Familie. Unsere zwei kleinen Töchter Maja und Romina bereichern unser Leben. Auch ihnen möchten wir unsere Zeit schenken und zeigen wie schön unser Zuhause ist. Wir sind in der glücklichen Lage ein großartiges 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.

Suppen

Steinpilzcrémesuppe
Eingelegte Preiselbeeren I Kräuteröl
14.00

Kürbiscrèmesuppe
Kokosnussmilch | Kürbiskernöl
13.50

Wild Consommé
Kräuter-Steinpilz Flädli
13.00

Vorspeisen

Gamshaxe
Kartoffel-Kürbis Schaum I Wildjus
19.50

Steinpilz Nudeln
Hausgemachte Nudeln I Steinpilz I Rahm I Kräuter
18.00

Herbstsalat
Blattsalat | eingelegter Kürbis und Randen I
Caramelisierte Nüsse I Kürbiskernöldressing
16.50

Jägersalat
Blattsalat I getrocknete Hirschrauchwurst I Alp Käse
Hausdressing
17.00

Hausgemachte Wild Pastete
Selleriesalat I Feigen Chutney I Baumnuss
21.00

Glutenfreie Vorspeisen nach Rücksprache mit dem Service.

Reh

Alle unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit…
Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Apfel

Duo vom Reh
Schnitzel und hausgemachtes Hacktätschli | Preiselbeeri
50.00

Rehgeschnetzeltes
Grünem Pfeffer | getrocknete Feigen | Berggeist
44.00

Rehpfeffer
Pilze | Speckstreifen | Croûtons
41.00

Plattenservice

„Aus dem Wald - in die Küche“

Rehrücken am Stück &
Rehnüssli mit Nusskruste überbacken
in 2 Gängen mit herbstlichen Beilagen serviert
71.00 pro Person
Nur auf Vorreservation
Ab 2 Personen

Hirsch

Alle unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit...
Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Früchte

Hirschentrecôte vom Holzkohlegrill
Holunderbeerenjus | eingelegte Nidwaldner Zwetschgen
57.00

Hirschsteak vom Holzkohlegrill
Kürbiskern-Salbeibutter
50.00

Hirschgeschnetzeltes
Grüner Pfeffer | Feigen | Berggeist
42.00

Hirschpfeffer
Pilze I Speckstreifen | Croûtons
37.00

Wildes ohne Wild

Schweinschnitzel gebraten
Steinpilzrahmsauce | Birne | Preiselbeer | Rotkraut | Spätzli
32.00

Vegetarischer Wildbeilagenteller
Rotkraut | Spätzli | Rosenkohl | Wirzgemüse | Marroni | Früchte
31.00

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilz
30.00

"Ein Jäger, der nicht raucht und trinkt
und liebt und frohe Lieder singt
und niemals spricht ein Wort Latein,
das kann kein
rechter Jäger sein!"

Aktuell:

Wir servieren ausschliesslich Wildfleisch aus der Jagdgruppe von Silvan.
Jedes Stück Fleisch wird hier vor Ort von Silvan persönlich zerlegt und verarbeitet. Zerlegen, portionieren, beizen, veredeln und kochen … Unsere Gerichte sind mit viel Handarbeit verbunden.

Die Pilze sammeln wir rund um' s Stuckli und servieren wir ihnen frisch aus dem Wald, wenn der Vorrat reicht.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Geniessen unseren Gerichten und dass auch Sie einen Moment in den Herbst eintauchen können.

Fleischherkunft:

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wild	Einheimische Jagd
Holzkohle	OAK Schwyz

🥕 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. MwSt. | Stand Herbst 2026