

Abendkarte im  
Berggasthaus

Herrenboden



# *Herzlich willkommen*

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Berggasthaus Herrenboden, auf 1181 m.ü.M, begrüßen zu dürfen.

In der Vergangenheit war das Berggasthaus Herrenboden mitten im Skigebiet Sattel Hochstuckli. Diesen Winter werden wird das dritte Mal in der Geschichte des „Herrenboden“, die Saison ohne Skibetrieb erleben. Die Skilifte sind fürs Erste eingestellt.

Somit gehen wir einen neuen Weg.  
Noch mehr möchten wir frisch und regional kochen!  
Diese Gerichte brauchen auch etwas mehr Zeit...  
Wir hoffen, sie haben die Zeit dafür  
mitgebracht und sie können ihren Besuch bei uns  
in vollen Zügen geniessen.

Wir freuen uns, sie mit neuen Gerichten verwöhnen zu dürfen!  
Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen und schönen Aufenthalt bei uns  
im Berggasthaus Herrenboden, mitten in der Winterlandschaft.



Herzlichst Ihre Gastgeber

*Julia und Silvan Betschart mit Team*

# Vorspiisä

## Gemischter Salat 🌾🥕

Blattsalat | Gemischte Salate | Grossmutter's Salatsauce  
13.50

## Nüsslisalat vom Buuregarte Boog 🌾

Ei | Knusper Speck vom Muotathaler Süüli | French  
18.50

## Wintersalat 🌾🥕

Blattsalat | Mandarinen | Datteln | Gewürzerdnüsse |  
Passionsfruchtdressing | Granatapfel  
Vorspeise 17.50

## Herräbodä Knoblibrot 🥕

Hausgemachtes Brot | Knoblibutter | überbacken  
11.00

# Suppä

## Hausgemachte Gerstensuppe

Gersten | Trockenfleisch | Wurzelgemüse  
Klein | 11.00  
Gross | 15.00

## Petersiliencrèmesuppe mit Brotcroupons 🥕

Klein | 10.50  
Gross | 14.50

# Hauptgericht

## **Cordon bleu**

Gemüse | Pommes Frites

34.50

## **Gemüse Süss-Sauer mit Erdnüssen** 🥕 🌾

gedämpfter Reis

27.50

## **Hausgemachte Wild Hacktätschli**

Wildfleisch aus eigener Jagd | Rotkraut | Jus |  
Kartoffelstock | Preiselbeeren | knusprige Zwiebeln

35.00

## **Äplermaggronä** 🥕

Teigwaren | Kartoffeln | Rahm | Käse | knusprige Zwiebeln  
hausgemachtes Apfelmus mit Zimt

22.50

## **Hausgemachte Kichererbsen Falafel** 🥕

Marinierter Kabissalat | Freiland Nüsslisalat vom Buregarte  
Boog | Jogurtdressing | Granatapfel

24.00

## **Fit & leicht**

Fitnesssteller | Grossmutter's Salatsauce mit...

... Schweinsschnitzel paniert 26.50

... Rindsfilet 59.00

# Holzkohlegrill

Unsere Empfehlungen vom Grill können je nach Angebot variieren. Das einheimische Fleisch wird mit Schwyzer Holzkohl grilliert und serviert mit Beilagen nach Wahl.

**Muotathaler Rindsfilet** 🍷 ca 200 g  
Gemüse | Pfefferjus | 62.00

**Kalbskotelette** 🍷 ca 450 g  
Gemüse | Kräuterbutter | 67.00

... weitere Fleischempfehlungen vom Service.

## Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln

Pommes Frites

Kartoffelstock

Reis

Fitness

Hausgemachte Krokettli



# Käsefondue

Alle Fondue werden mit unserer eigenen Käsefonduemischung zubereitet.

## „Herräbodä“

Käsefondue nature | Hausgemachtes Brot  
30.50 pro Person

## „Wäterschmöcker“

Frische Kräuter | Knoblauch | Hausgemachtes Brot  
33.00 pro Person

## „Dä'Jäger“

Zwiebeln | Speck | Hausgemachtes Brot  
36.00 pro Person

Portion Gummel zusätzlich 5.00

Für Kinder berechnen wir den halben Preis.

# Für d Child

## „Hirschli“

Kleines Kalbsbratwurstli | Pommes Frites | Karotten  
14.50

## „Rehli“

Äplermaggronä mit Käse & Apfelmus  
13.00

## „Eichhörndli“

Portion Pommes Frites mit Kräutersalz  
9.50

# Üsi Geschichte

Geschätzte Gäste, Liebe Freunde

Es freut uns, Sie abseits von Hektik und Alltagsstress bei uns im heimeligen Berggasthaus Herrenboden begrüßen zu dürfen.

Wie Sie sehen, ist unsere Gaststätte 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 meine Eltern Roland und Annemarie Betschart–Dettling den Familienbetrieb und machten ihn zu dem, was er heute ist. Leider musste mein «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 5 Jahren übernahm Julia die Organisation rund ums Restaurant. Als gelernte Köchin und Wirtin nimmt sie viele Erfahrungen aus dem schönen Beruf mit. Ob die Gaststube gemütlich einrichten, die Blumen pflegen und die Tische eindecken... Es ist schön, dass sie nicht nur das Herz an mich verloren hat, sondern auch an den Herrenboden.

Inzwischen führen wir das Berggasthaus als junge Familie. Unsere zweite Tochter Rominna ist vor kurzem auf die Welt gekommen. Auch die grosse Schwester Maja darf an einem wundervollen Ort aufwachsen und geniesst den Kontakt mit vielen lieben Gäste.

Wir sind ein der glücklichen Lage ein tolles Team an unserer Seite zu haben die uns täglich mit viel Freude und Motivation unterstützen. Inzwischen bilden wir unseren ersten Lehrling in der Küche aus.

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.

Herzlichst Ihre Gastgeber Julia, Silvan mit Maja & Romina und das Herrenboden Team

# Usi Events

Winterzauber im  
Berggasthaus  
Herrenboden

Ab 05.12.25 bis 28.02.26

Daten auf unserer Homepage

"Cherzäliächtägig"

Unser Restaurant erstrahlt nur im  
Kerzenlicht und lädt zu einem  
gemütlichen und romantischen  
Abendessen ein.

Ihr perfektes Weihnachtsgeschenk!  
Wir freuen uns, auf ihre Reservation.



THOMAS  
HORAT

BERGGASTHAUS  
HERRENBODEN

CORSINI  
FILM

## Winter Kino Herrenboden

Das Kino Spektakel im Winter auf dem Berg...  
Jeweils ab 18.30 Uhr Filmvorführung im Mythenstübli.  
Mit anschließendem Abendessen.  
Platzreservation erforderlich.  
Eintritt 8.-

Kinoprogramm:  
16.01. Wäterschmöcker  
23.01. Herräbodä Film  
30.01. Alpsummer  
06.02. Flössen  
13.02. Wäterschmöcker  
20.02. Herräbodä Film  
27.02. Alpsummer  
06.03. Wäterschmöcker



# Wo wo chunds?

Fleisch: Muota-Metzg Mettler, Muotathal  
Schuler Metzgerei, Ibach



Eier: Fam. Bürgler, Illgau



Nüsslisalat & Kartoffeln: Boog Buuregarte,  
Hühnenberg

Alpkäse: Gummenalp,  
Haggenegg, Heinrich Ott



Fleischherkunft:

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wild	Aus eigener Jagd, Sattel, Schwyz Verarbeitet von Silvan Betschart
Geflügel	Schweiz

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. MwSt.