

# 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 fünf 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...

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

Hausgemachte Hirschtrockenwurst | Käsemöckli Gummenalp  
12.00

## Silvan's Jäger Z'vieri

Hausgemachtes Rindstrockenfleisch | Gummenalp Käse |  
Hirschwurst | Eingelegtes Essiggemüse | Honig Kräuterschnaps  
29.00

## Hausgemachter Speck

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 unser  
hausgemachtes Brot.



# Vorspeisen

## Büffel Mozzarella aus Meierskappel 🥕

Marinierte Spargeln | Erdbeeren | bunter Blattsalat | Brotchips  
16.50

## Blattsalat mit Ei 🥕

Bärlauch Croûtons | Grossmutters Salatsauce  
13.00

## Frühlingsalat 🥕

Blattsalat | Spargeln | Erdbeeren | Bärlauch Dressing | Radiesli  
Eingelegter Käse  
17.00

## Gemischter Salat 🥕

Gemischte Salate | Blattsalat | Früchte | Garnitur  
13.50

## Bärlauchbrötli 🥕

Hausgemachtes Brot mit Bärlauchbutter überbacken  
11.00



# Suppen

## Spargel-Kokoscrèmesuppe 🥕

Klein 11.00  
Gross 16.00

## Kartoffelcrèmesuppe mit Bärlauchöl 🥕

Klein 10.00  
Gross 15.00

Auf Nachfrage sind unsere Vorspeisen & Suppen Glutenfrei erhältlich. 🌾

# Hauptgerichte

## Kalbschnitzel paniert

Frühlingsgemüse | Pommes Frites

40.00

## Huhn im Blätterteigkissen

Pouletwürfeli | Kräuterrahmsauce | Champignons | Spargeln | Reis

36.50

## Gemischte Spargeln 🥕 🌾

Grüne & weisse Spargeln | Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln

29.50

## Sattler Forellen Filet gebraten 🌾

Sauce Hollandaise | Spargeln | Bratkartoffeln

39.00

## Rindssaftplätzli mit Bratensauce

Frühlingsgemüse | Bärlauchspätzli

34.00

## Bärlauchspätzli 🥕

Frühlingsgemüse | Rahm | Käse | geröstete Zwiebeln | Ei

25.00

## Fit & leicht

Blattsalat | Gemischte Salate | Grossmutter's Salatsauce mit...

... Sattler Forellen Filet gebraten 37.00

... Kalbschnitzel paniert 39.00

## Frühlings Wurst-Käsesalat

Cervelat | Käse | Frühlingszwiebeln | Bärlauchdressing

Gemischte Salate | Blattsalat

24.00

Wir empfehlen zur Begleitung:

Hausgemachter Herräbodä Rohschinken 🌾

8.50





# Kinder

## Cipolatta

Pommes Frites | Karotten

14.50

## Bärlauchspätzli

Reibkäse

10.00

## 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