

Herzlich Willkommen



„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 sechs 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 Tochter Maja ist fleissig beim probieren. Im Dezember ist unsere zweite Tochter Romina auf die Welt gekommen.

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

Vorspeisen

Herräbodä Apero Holzschindeli

Hausgemachter Rohschinken | Marinierte Spargeln |
Bärlauch Crissini aus unserer Hausbäckerei

12.00

Frühlingsalat 🥕

Marinierte Spargeln | Erdbeeren | bunter Blattsalat | Alösler
Geyerzer | Brotchips | Bärlauch Dressing

17.50

Blattsalat mit Ei 🥕

Grossmutter's Salatsauce

14.00

Gemischter Salat 🥕

Gemischte Salate | Blattsalat | Früchte | frühlingshaft garniert |
Grossmutter's Salatsauce

13.00

Bärlauchbrötli 🥕

Hausgemachtes Brot mit Bärlauchbutter überbacken

12.00

Hausgemachte Bärlauchravioli 🥕

17.50

Suppen

Spargel-Kokoscrèmesuppe 🥕

Klein 12.00

Gross 16.00

Bärlauchcrèmesuppe 🥕

Klein 10.00

Gross 14.00



Auf Nachfrage sind die meisten Vorspeisen Glutenfrei erhältlich. 🌾

Hauptgerichte



Schweinsschnitzel paniert

Frühlingsgemüse | Pommes Frites mit Kräutersalz

27.50

Gemischte Spargeln 🥕 🌿

Grüne & weisse Spargeln | hausgemachte Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln

29.50

...wir empfehlen zur Begleitung:

Hausgemachter Herräbodä Rohschinken 🌿

8.00

Sattler Forellen Filet gebraten 🌿

Sauce Hollandaise | Spargeln | Bratkartoffeln

39.00

Geschmortes Rindssaftplätzli

Frühlingsgemüse | Sauce | Bärlauch Spätzli

34.00

Hausgemachte Bärlauch Spätzli 🥕

Frühlingsgemüse | Rahm | eingelegte Tomaten | Alösler Greyerzer

26.50

Fit & leicht

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

... Sattler Forellen Filet gebraten 37.00

... Schweinsschnitzel paniert 26.50

... Rindsaftfilet 60.00

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
Frühlingsgemüse | Hausgemachter Bärlauchbutter
62.00

Kalbskotelette 🍴 ca 450 g
Frühlingsgemüse | Morchelrahmsauce
70.00

... weitere Fleischempfehlungen vom Service.

Beilagen nach Wahl:
Bratkartoffeln
Pommes Frites
Bärlauch Spätzli gebraten
Fitness
Hausgemachte Kartoffelkrokettli

Kinder bis 12 Jahren

Kinder Salat

Blattsalat | Karottensalat | Ei

7.50

Chipolata

Pommes Frites | Karotten

14.50

Kinder Schnitzeli

Rüebli | Pommes Frites mit Kräutersalz

15.00

Bärlauchspätzli

Reibkäse

10.00

Portion Pommes Frites

mit hausgemachtem Kräutersalz

9.00



Fleischherkunft:

Rind	Schweiz, Schwyz
Schwein	Schweiz, Schwyz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz, Schwyz
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 2026