



Speisekarte
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

Zum Startä & Plättli

Herräbodä Holzschindeli

Hausgemachte Hirschwurst | Käsemöckli Gummenalp
12.00

Silvan's Jäger Z'Vieri

Hausgemachtes Rindstrockenfleisch | Gummenalp Käse
Hirschwurst | hausgemachter Hobelspeck | Eingelegtes
Essigemüse | Honig Kräuterschnaps
29.00

Hausgemachter Speck

Am Stück | Zwiebelringe
18.50

Portion Alpkäse 🥕

Gummenalpkäse Sommer 2024, Haggeneegg
19.50

Hirschwurst

Hausgemachte Hirschtrockenwurst |
Eingelegtes Essigemüse
14.00

Zu jedem Plättli servieren wir hausgemachtes Brot.

Vorspiisä

Gemischter Salat 🌾 🥕

Blattsalat | Gemischte Salate | Grossmutter's Salatsauce
13.50

Salat mit Ei & Speck 🌾

Ei | Knusper Speck vom Muotathaler Süüli | French
18.50

Wintersalat 🌾 🥕

Blattsalat | Mandarinen | Datteln | Gewürzerdnüsse |
Passionsfruchtdressing | Granatapfel
Vorspeise 17.50
Hauptgang 23.50

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

Wild Gulaschsuppe

Hirschfleisch aus eigener Jagd | Peperoni | Tomate
Klein | 13.50
Gross | 17.50

Hauptgericht

Muotathaler Rindsfilet 🌾

Gemüse | Pfefferjus | Rosmarin Kartoffeln
60.00

Schweinsschnitzel paniert

Gemüse | Pommes Frites
27.50

Gemüse Süss-Sauer mit Erdnüssen 🥕 🌾

gedämpfter Reis
27.50

Hausgemachte Wild Hacktätschli

Wildfleisch aus eigener Jagd | Rotkraut | Jus |
Kartoffelstock | Preiselbeeren | knusprige Zwiebeln
35.00

Älplermaggronä 🥕

Teigwaren | Kartoffeln | Rahm | Käse | knusprige Zwiebeln
hausgemachtes Apfelmus mit Zimt
22.50

Wurst-Käsesalat

Cervelat von Schuler Metzgerei Ibach | Gummenalp Käse |
Grossmutter's Salatsauce | Essiggemüse |
Gemischte Salate | Blattsalat | Früchte
24.00

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

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. Watterschmöcker
23.01. Herräbodä Film
30.01. Alpsummer
06.02. Flössen
13.02. Watterschmöcker
20.02. Herräbodä Film
27.02. Alpsummer
06.03. Watterschmöcker



Wo wo chunds?

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



Eier: Fam. Bürgler, Illgau



Nüsslisalat & Kartoffeln: Boog Buuregarte,
Hühnenberg

*Genusskultur aus der
Natur.*

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.