



# Stoos Hüttä

# Gruppenmenu

## Herzlich Willkommen

Silke & Edi Schneider und Team heissen Sie herzlich Willkommen in der Stoos Hüttä.

Unsere Philosophie besteht darin, Ihnen eine regionale, ehrliche, saisonale sowie authentische Küche bieten zu können. Dabei kommt unsere Heimat Österreich, mit diversen Klassikern, nicht zu kurz.

Regionalität wird bei uns grossgeschrieben, daher unterstützen wir die Aktion «Ächt Schwyz», welche auf schwyzerische Gerichte im Speiseangebot wert legt. Diese sind dementsprechend auf unserer Speisekarte markiert. Regionale Lieferanten spielen bei uns daher eine sehr wichtige Rolle. Es wird vorwiegend mit authentischen und unverfälschten Produkten aus dem Muotatal und der Zentralschweiz gearbeitet. Mit Produkten aus dem Alpenraum wird das Angebot erweitert. Für alle Produkte, die leider nicht regional erhältlich sind, pflegen wir einen persönlichen Kontakt mit unseren Lieferanten, die uns immer topfrische, wenn möglich heimische Lebensmittel liefern.

Jetzt wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.

Silke & Edi Schneider

## **Menu 1**

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Schweinshalsbraten

Stoos Hüttä-Hörnli mit Gartengemüse

frische Kräuter, Crème fraiche und Röstzwiebeln

Kugel Vanilleglace mit Rahm

3 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

## **Menu 2**

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Bauernschüblig

Käsehörnli mit Apfelmus

Gebrannte Crème mit Rahm

3 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

### **Menu 3**

Gemüsegartensuppe

Pouletgeschnetzeltes  
mit Curryrahmsauce und Reis

Süssmostcreme

3 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

### **Menu 4**

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Edi's feine Kalbshacktäschi  
Stooshüttä-Hörnli mit Gartengemüse  
frische Kräuter, Crème fraiche und Röstzwiebeln

Schoggicrème mit Birne und Schlagrahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 40.-

## **Menu 5**

Rüebli Salat mit Baumnüssen und Childressing

Pouletbrust vom Grill an Currysauce  
mit Reis und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

## **Menu 6**

Gemischter Salat

ofenfrischer Schweinsbraten an Rosmarinjus  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Honig und Vanilleglace

2 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 36.-

## **Menu 7**

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Hackbraten hausgemacht  
mit Sellerie- Kartoffelstock und Marktgemüse

Schoggi creme mit Birne und Schlagrahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 30.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

## **Menu 8**

Maiscremesuppe mit Kokosschaum

Pouletbrust vom Grill  
an Tomaten-Basilikumsauce  
mit Duftreis und Mandelbroccoli

Geschnetzeltes von der Birne an Whisky Likör  
serviert mit Nussglace

2 Gang Menu | pro Person CHF 33.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 43.-

## **Menu 9**

Gemüsegartensuppe

Stoos Hüttä Cordon-Bleu vom Schwein  
gefüllt mit Trölliger Alpkäse und Muotathaler Schinken  
mit Pommes Frites und Marktgemüse

Zimtglace auf Zwetschgenschaum

2 Gang Menu | pro Person CHF 35.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 45.-

## **Menu 10**

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

gespickter Rindschmorbraten  
an Paprikarahmsauce  
mit Butterspätzli und Marktgemüse

Mini Coupe Dänemark

2 Gang Menu | pro Person CHF 39.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 46.-



## **Menu 11**

Gemischter Salat mit Hausdressing

Stooshüttä - Bratenteller

Kalbs- Schweinsbraten und Poulet

an Rosmarinjus mit Rahmrizotto und Marktgemüse

Gebrannte Crème mit Rahm

2 Gang Menu | pro Person CHF 43.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 49.-

## **Menu 12**

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Kalbsgeschnetztes

an Champignonrahmsauce

mit Rösti- Krokette und Marktgemüse

Panna Cotta mit frischen Früchten

2 Gang Menu | pro Person CHF 46.-

3 Gang Menu | pro Person CHF 54.-

## **Menu 13**

geräucherter Wildlach  
auf Brunnenkresse und Randen

Kürbissuppe  
mit steirischem Kürbisöl und Creme fraiche

Kalbssteak an Morchelsauce  
mit Bramatapolenta und Speckbohnen

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

4 Gang Menu | pro Person CHF 89.-

## **Menu 14**

Nüsslisalat mit Speck, Ei  
und steirischem Kürbiskernöl

Tafelspitz (Rind nach Art des Hauses), Semmelkren,  
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffel

Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster

3 Gang Menu | pro Person CHF 59.-

## **Menu 15**

Tagessuppe oder  
gemischter Haussalat

Käsefondue  
mit Kartoffel, Brot und Birnen

Frischer Fruchtsalat  
mit Honig und Zitronensorbet

3 Gang Menu | pro Person CHF 44.50.-

## Herkunftsdeklaration

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz/Argentinien

Kalb: Schweiz

Lamm: Schweiz

### **Wichtig:**

- Bitte einigen Sie sich auf ein einheitliches Menü, Ausnahme Vegetarier
- Mindestteilnehmeranzahl von 20 Personen
- Der Preis für Menü's mit Kalb- und Rindfleisch richtet sich nach dem Tagespreis und kann sich daher noch geringfügig ändern.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MWST



Ein Betrieb der Stoosbahnen AG

