

Es hat zu oberst in der Welt
Der Herr die Alp Scheidegg gestellt



Gasthaus
seit 1926



Alp Scheidegg

Wir begrüßen Sie im höchst gelegenen Gasthaus des Kantons Zürich auf 1200 m.ü.M.
Geniessen Sie unsere einzigartige, kulinarische und gut bürgerliche Küche.

Den ganzen Tag verbringt unser Team seine Zeit umgeben von reiner Natur, frischer Atemluft und schönster Aussicht auf Bergketten, Täler und Seen.

Unser kreatives und eindrucksvolles Umfeld macht das Essen auf der Alp Scheidegg zu dem was es ist, einzigartig.

Wir verwenden ausschliesslich frisch zubereitete Produkte und zaubern Ihnen einen Hauch Alp Scheidegg auf Ihren Teller.

Mit einem Glas Wein geniessen Sie den hellen Mondschein. Lichtüberflutete Bergspitzen und spiegelnde Seen lassen die Zeit auf der Alp Scheidegg niemals vergehen.

Ihre Gastgeber Familie Rastoder und unser Team



FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN
IN DEN EINZELNEN GERICHTEN
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL.



SALATE

BUNTER BLATTSALAT

an Hausdressing mit Kernen und Cherry-Tomaten

CHF 10.50

KLEINER GEMISCHTER SALAT

an Hausdressing mit verschiedenen saisonalen Salaten

CHF 12.50

CHERRY-TOMATEN BÜFFEL-MOZZARELLA SALAT

mit Zwiebelringen, Balsamico-Essig und Olivenöl

CHF 18.50

NÜSSLISALAT

mit Speck, Champignons, Trauben und Croûtons

CHF 17.50

SUPPEN

KÜRBISCRÈMESUPPE

verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

CHF 13.50

RÜEBLI-INGWER-CRÈMESUPPE

verfeinert mit Rahm

CHF 13.50



KALTE SPEISEN

RINDS TATAR (CH)

mit Toast, Butter, Zwiebelringen und Kapern

CHF 36.00

RAUHLACHS MEDITERAN (WILDFANG)

an Kräutern, Knoblauch, Olivenöl und Zitrone

serviert mit Toast, Butter und Zwiebelringen

CHF 32.50

HUUS-PLÄTTLI

mit Speck, Schinken, Parmaschinken und Käse

CHF 26.50

WILDSPEZIALITÄTEN

REHSCHNITZEL (CH)

an Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel, Marroni und Rotkraut

CHF 43.00

REHGESCHNETZELTES (CH)

an Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli und Rotkraut

CHF 43.00

HIRSCH-ENTRECÔTE (CH)

an Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli, Marroni und Rotkraut

CHF 45.00

HAUPTGERICHTE

BERÜHMTES SCHEIDEGG SCHWEINS CORDON BLEU (CH) ca. 250g

gefüllt mit Schinken und Käse serviert mit Pommes frites und Marktgemüse

CHF 36.50

GOURMET KALBS CORDON BLEU (CH)

gefüllt mit Bündnerfleisch und Trüffel-Gruyère Käse serviert mit Kroketten und Marktgemüse

CHF 53.00

KALBSSTEAK (CH)

an Steinpilzsauce serviert mit Spätzli und Marktgemüse

CHF 53.50

LAMMNIERSTÜCK (CH)

an Portweinjus serviert mit Kroketten und Marktgemüse

CHF 43.50

TOMAHAWK-STEAK AM STÜCK (CH) | AB 2 PERSONEN (1300-1400g)

auf der heissen Platte serviert mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter

(Beilage nach Wahl + CHF 5.00)

p.P. CHF 60.00

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHERART» (CH)

an Champignon-Rahmsauce, serviert mit Butterrösti

CHF 43.50

WIENER SCHNITZEL (CH)

Kalbsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites, Marktgemüse und Preiselbeeren

CHF 39.50

VEGETARISCHE GERICHTE

TAGLIATELLE

an Rahmsauce mit Gemüsestreifen

CHF 27.50

CHÄSSPÄTZLI

mit Zwiebeln, Käse und Rahm

CHF 26.50

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

hausgemacht, an Salbeibutter

CHF 27.50

STEINPILZ-PARMESAN-RAVIOLI

hausgemacht, an Salbeibutter

CHF 27.50

VEGANE GERICHTE

gerne stellen wir mit Ihnen zusammen vor Ort Ihr veganes Gericht zusammen.

Fragen Sie unser Personal, wir beraten Sie gerne.

FONDUE

ab 2 Personen

KÄSEFONDUE KLASSISCH

CHF 27.50

ALPKRÄUTER-FONDUE

CHF 28.50

PUURE-FONDUE

mit Speckwürfeli und Knoblauch

CHF 30.50

TRÜFFEL-FONDUE

CHF 32.50

Wir servieren unsere Fondue mit Brot.

Geniessen Sie unsere Fonduekreationen die stets für Sie aus frischem Käse zusammengemischt werden.

Nach altem Familienrezept verfeinern wir unsere Fonduespezialitäten mit saurem Apfelmost und achten stets darauf das alle Käsesorten frei von jeglichen Konservierungsstoffen sind.

Auf Wunsch servieren wir zu unserem Fondue Herdäpfeli.

(+ CHF 6.50 p.P.)

DESSERT

REHBRUNI CHRUMSCHILIGI CHEMMERIBODE MERINGUE

mit Rahm

klein CHF 11.00 | gross CHF 14.00

REHBRUNI CHRUMSCHILIGI CHEMMERIBODE MERINGUE

mit Vanilleglace und Rahm

CHF 17.00

PANNA COTTA

Hausgemacht mit Waldbeerensauce und Rahm

CHF 12.00

ZWETSCHGENKOMPOTT

mit Zimtglace und Rahm

CHF 14.50



SCHOKO-SOUFFLÉ

mit Vanilleglace

CHF 13.50

VERMICELLES

mit Meringues und Rahm

CHF 13.50

COUPE NESSELRODE

mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm

CHF 16.50