



ETZEL KULM

BERGRESTAURANT

Such dein Lieblingsessen aus.

Merke dir deine Tischnummer.

Schnapp dein Getränk am drinnen am Buffet.

Bestell dein Essen an der Kasse.

Lehn dich zurück.

Wir bringen dir dein Lieblingsessen.

Dein Etzel
Dein Lieblingsort



frisch und knackig

Etzel-Plättli

heimisches Fleisch, heimischer Käse,
Birnenbrot

klein	normal
22	32

Süppli

Je nach Lust und Laune der Etzel-Girls
immer hausgemacht und uu fein. Frag
einfach danach

11

Etzelfladä

Pinsateig, Rohschinken (CH) oder
Grillgemüse, Rucola, Parmesan

*Der Pinsateig ist ein luftiger, knuspriger,
köstlicher Sauerteig - unbedingt probieren.

22

Winter-Salat

knackiger Salat, warmes Ofengemüse ,
Nüsse, hausgemachtes Dressing

klein	normal
16	20

Der gute alte Wurst-Käse-Salat

Wurst (CH), Käse (CH), Zwiebeln,
Blattsalate, verschiedene Gemüsesalate

klein	normal
17	21

Alle Gerichte inkl. viel Liebe,
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Für Allergien und Zusammensetzung der Gerichte,
wende dich an die charmante Etzel-Crew.



Hauptsache

Rinds-Spiess (vom heimischen Metzger) mit Pommes frites, Ratatouille, Haussauce	32
Fischknusperli (vom Schwiizer Zander) mit Pommes frites ODER Salat	29
Vegi-Booster (glutenfrei) Aubergine, Buchweizen, Rucola, Ofen-Tomätli, Granatapfel, Kräuter	24
Uuu zarte geschmorrte Bäggli mit Bramata-Polenta, Ofengemüse, Jus unbedingt probieren....	29
Chantal's Vegi-Polenta Bramata-Polenta, Ofengemüse, Parmesan	24
Ghackets und Hörnli (vom Schwiizer Rindli) mit saftigen Öpfelschnitzen, Knusper-Zwiebeln	22

Alle Gerichte inkl. viel Liebe,
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Für Allergien und Zusammensetzung der Gerichte,
wende dich an die charmante Etsel-Crew.



Kinder-Ecke

Kinder-Pasta mit feiner Gemüsesauce	13
Ghackets und Hörnli mit Öpfelschnitzen	14
Chicken-Nuggets (CH) mit Pommes	15

süss und notwendig

Öpfelchüächli

knusprige Apfelküchlein, hausgemachte Vanillesauce, Tüpfli Nidlä

11

Verschiedene Kuchen

je nach Chantal`s Laune, natürlich alle hausgemacht

siehe Buffet

legendäre Aprikosen-Mandel-Gipfel

von der Bäckerei Knobel, Altendorf

4.50

äs het
solangs het

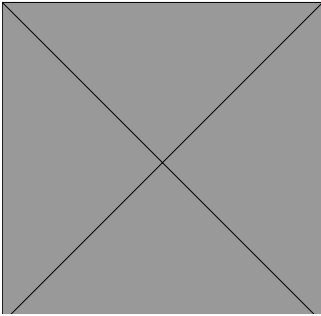
Alle Gerichte inkl. viel Liebe,
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Für Allergien und Zusammensetzung der Gerichte,
wende dich an die charmante Etzel-Crew.



Cheers

Äs Gläslı Wıı

Die Offenweine findest du unter dem linken QR-Code oder frag an der Kasse. Flaschenweine findest du unter dem rechten QR-Code oder frag Moni.



Offenweine



Flaschenweine

Apéro-Drinks

Etzel-Spritz (Hibiskus, Prosecco, Wasser)	10
Aperol-Spritz (Aperol, Prosecco, Wasser)	10
Hugo (Minze, Prosecco, Holunder, Wasser)	10
Gsprütztä Wiissä (süss oder sauer)	8

Zum Knabbern dazu:

Innerschwyzter Parmesan, Oliven, Rauchmandel	9
--	---

Sprudel

VIVUS, Rosé, extra brut	7,5 dl	69
Rosé-Schaumwein, welcher nach traditionellem Champagner-Verfahren in der Kloster-Kellerei Einsiedeln hergestellt wurde. Uuu fein!	3,75 dl	42
Prosecco „Le Contesse“	1dl	49
	7,5dl	8,50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



einzigartige Events auf dem Etzel

She said yes!

Der Etzel hat sich in Kürze zur renomierten Hochzeitslocation entwickelt. Von klein bis gross (max. 200 Pers.) Egal ob Outdoor-Zeremonie oder nur Abendessen, vieles ist möglich. Umwerfendes Panorama, einzigartige Stimmung, professionelle Betreuung und ein unvergesslicher Tag sind immer garantiert.

Geburtstagsparty, Firmenessen, Weihnachtsfeier, Taufe, etc.

Ob ein feines Mehrgangmenü mit ausschliesslich lokalen Produkten, ein Fondüplausch, der legendäre Etzel-Food-Market oder ganz einfach ein Gackets mit Hörnli - auf dem Etzel ist alles möglich. Freu dich auf: Kuschelecke mit Knisterfeuer, Schlitteln im Winter, Schneeschuh-Wandern, Fackel-Spaziergang und vieles mehr.

Seminarräumlichkeiten

Der Etzel als Seminarlocation und/oder Teambuildungs-Anlass. Technik & Seminarmaterial sind vorhanden.

Yoga, Pilates, Massagen

Die Etzel-Räumlichkeiten im ersten Stock oder auch die Etzel-Wiese können für Yoga-Sessions oder Ähnliches gemietet werden.

Good to know

Shuttle-Transporte für Gruppen/Events sind möglich. Regelmässig veranstalten wir eigene Events wie z.B. das Sommernachts-Fäschtli, Oster-Brunch, etc.

Weitere Infos: www.etzel-kulm.ch

Chantal und Moni sind begeisterte Event`ler und kümmern sich um deinen perfekten, unvergesslichen Anlass.

vom Nachbar

Viele Bauernhöfe, Imker, Metzger, Alphütten, Bäckereien, etc. umgeben uns. So ist es für uns das einzig Richtige, Produkte vom „Nachbur“, vom Vreni, vom Meiri, vom Willi etc. zu beziehen. Wir schätzen den persönlichen Austausch sehr. Die Frische und die Qualität der Produkte überzeugen uns. So haben wir auch für Produkte-Engpässe oder Ähnliches Verständnis. Wir hoffen du auch?

Fleisch

- Twingi Metzger, Meiri, Unteriberg. Die Twingi Metzger liegt direkt neben dem Bauernhof von Monis Eltern.
- Direkt vom Bauer Sepp (Monis Bruder)
- Metzgerei Brönnimann, Jona
- Bäggli: vom Schwiizer-Süüli über Nacht geschmort

Käse

- Isätobel-Chäs, Alp Isentobel, SZ. Willi Marty ist ein junger Käser, welchen wir persönlich kennen.
- Wisibärg-Chäs, Anita Marty, eine gute Freundin von Moni, versorgt uns mit feinstem Käse-Genuss.

Weine

- von verschiedenen Winzern vom Zürichsee-Ufer.
- von verschiedenen Winzern aus der Bündner Herrschaft.
- vom Thurgau, wo Chantal herkommt.
- von der Klosterkellerei Einsiedeln.
- von den Südtälern Wallis, Tessin und Puschlav.

Wir kennen die Winzer und deren Weingüter persönlich. Gerne erzählen wir dir mehr darüber.

Brot und Backwaren

- von der Bäckerei Knobel, Altendorf
- aus Chantal`s Etsel-Backstube

Eier, Süssmost, Schnaps

- vom Vreni, Luegeten, Feusisberg - Cousine von Moni.
- von Familie Schuler, Steinen - sie versorgen uns mit selbstgebrannten Schnäpsen und Süssmost
- von Familie Schuler, Erli, Pfäffikon - von ihnen beziehen wir ebenfalls allerlei Schnäpse
- Z`Graggen Distillerie, Lauerz