

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.

wir bringen dir dein Lieblingsessen

Dein Etzel

Dein Lieblingsort

frisch und knackig

Etzel-Plättli	klein	normal
heimisches Fleisch, heimischer Käse, Birnenbrot	22	32
Süppli Je nach Lust und Laune der Etzel-Crew immer hausgemacht und uu fein. Frag einfach danach.		je nach Süppli
Etzelfladä Pinsa vegetarisch mit Grillgemüse oder mit Rohschinken (CH) dazu Rucola und Parmesan		22
Winter-Salat	klein	normal
knackiger Salat, warmes Ofengemüse, Nüsse, hausgemachtes Dressing	16	20
Der gute alte Wurst-Käse-Salat	klein	normal
Wurst (CH), Käse (CH), Zwiebeln, Blattsalate, verschiedene Gemüsesalate	17	21

Hauptsache

Rinds-Spiess (vom heimischen Metzger)	32
mit Pommes frites, Ratatouille, Haussauce	
Fischknusperli (vom Schwiizer Zander) mit Pommes frites ODER Salat	29
Vegi-Booster (glutenfrei) Aubergine, Buchweizen, Rucola, Ofen-Tomätli, Granatapfel	24
Uuu zarte geschmorte 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.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Allergien und Zusammensetzung der Gerichte,
Für Allergien und Zusammensetzung der Gerichte,
wende dich an die charmante Etzel-Crew.

Kinder-Ecke

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

süss und notwendig

Verschiedene Kuchen	siehe
je nach Chantals Laune, natürlich alle hausgemacht	Buffel
legendäre Aprikosen-Mandel-Gipfel	siehe Buffel
von der Bäckerei Knobel, Altendorf	201110



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 Ghackets 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 Teambildungs-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 Summernachts-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 Nachbuur

Viele Bauernhöfe, Imker, Metzger, Alphütten, Bäckereien, etc. umgeben uns. So ist es für uns das einzig Richtige, Produkte vom "Nachbuur", vom Vreni, vom Meiri, vom Willi etc. zu beziehen. Die Frische und die Qualität der Produkte überzeugen uns.

Fleisch

- Twingi Metzg, Meiri, Unteriberg. Die Twingi Metzg liegt direkt neben dem Bauernhof von Monis Eltern.
- Direkt vom Bauer Sepp (Monis Bruder)
- Direkt von Bäuerin Bettina (Monis Schwester)
- 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.

Süssmost / Eier / Schnäpse

- von der Familie Schelbert, Luegeten
- von der Familie Schuler, Steinen
- Von der Familie Ullrich, Erli

Brot und Backwaren

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