



frisch und knackig

Etzel-Plättli klein normal
heimisches Fleisch, heimischer Käse, Birnenbrot 22 32

Ybriger Wetterschmökerli zum selber Schneiden
Rauchwurstli von der Twingi-Metzg, Ybrig (kalt) 11

Etzelfladä 22
Pinsateig, Rohschinken (CH) oder Grillgemüse, Rucola, Parmesan
*Der Pinsateig ist ein luftiger, knuspriger, köstlicher Sauerteig - unbedingt probieren.

Herbst-Salat klein normal
knackiger Salat, warme Kürbiswürfel, Pilze, Feigen, Trauben, Nüsse 17 22
...mit zarten Rehstreifen + 10

Der gute alte Wurst-Käse-Salat klein normal
Wurst (CH), Käse (CH), Zwiebeln, Blattsalate, verschiedene Gemüsesalate 17 21

Süpli
Nach Lust und Laune der Küchen-Crew, immer hausgemacht und uu fein 11

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

Züri-Geschnetzeltes (CH)	39
vom Schwiizer Chälbli mit Pilzen, Gemüse, Tagliatelle	
Rinds-Spiess (vom heimischen Metzger)	32
mit Pommes frites, Ratatouille, Haussauce	
Fischknusperli (vom Schwiizer Zander)	29
mit Pommes frites ODER Salat	
Vegi-Booster (glutenfrei)	24
Aubergine, Buchweizen, Rucola, Ofen-Tomätli, Granatapfel, Kräuter	
Chantal's Vegi-Polenta	24
Bramata-Polenta, Ofengemüse, Thymian	
Ghackets und Hörnli (vom Schwiizer Rindli)	22
mit saftigen Öpfelschnitzen, Knusper-Zwiebeln	

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	13
Chicken-Nuggets (CH) mit Pommes	13

süss und notwendig

Soft-Ice	7.50
Du darfst dein Soft-Ice drinnen am Buffet selber „zapfen“ und mit Toppings verziehen	
Verschiedene Kuchen	siehe Buffet
je nach Chantal`s Laune, natürlich alle hausgemacht	
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 Gläsli Wii

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

Zum Knabbern dazu:

Innerschwyzer 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!		
Prosecco „Le Contesse“	1dl	8.50
	7,5dl	49

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 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 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 „Nachbaur“, 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

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 und Süssmost

- vom Vreni, Luegeten, Feusisberg - Cousine von Moni.

Schnaps und Brände

- von der Familie Ullrich, Erli, Feusisberg
- von der Z`GRAGGEN DISTILLERIE, Lauerz