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 22 | normal 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 16 | normal 20

Der gute alte Wurst-Käse-Salat

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

klein 17 | normal 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) 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

Uuu zarte geschmorrte Bäggli 29
mit Bramata-Polenta, Ofengemüse, Jus unbedingt probieren....

Chantal`s Vegi-Polenta 24
Bramata-Polenta, Ofengemüse, Parmesan

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 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
je nach Chantal`s Laune,
natürlich alle hausgemacht

legendäre Aprikosen-Mandel-Gipfel — 4.50
von der Bäckerei Knobel, Altendorf — äs hed solangs hed

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.

einzigartige Events auf dem Etzel

She said yes!

Der Etzel hat sich in Kürze zur renomierten Hochzeits-location 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. 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 Metzg, Meiri, Unteriberg. Die Twingi Metzg 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 Etzel-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