

Bäcker Schtube

— Am Rathausplatz —

Getränke und Speisekarte



Schön dass du da bist

ZUM GNIESSE

Bäcker Schtube
— Am Rathausplatz —

KAFFEE

Espresso Creme	4.40
Doppelter Espresso	6.40
Espresso Macchiatto	4.90
Kaffee Creme	4.50
Schale	4.70
Kaffee mit Nidlä	6.00
Iced Coffee	5.70
Cappuccino (heiss oder kalt)	5.30
Latte Macchiatto (heiss oder kalt)	5.80
Latte Macchiatto mit Aroma <i>Vanille, Caramel</i>	6.30
Helles Kaffee Nature	4.30
Kaffee Schnaps <i>Träsch, Chrüter, Zwetschgen, Kirsch, Williams</i>	5.60



SPEZIALITÄTEN-RÖSTEREI HOSENNEN

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen von der Kaffeerösterei Hosennen. Die Spezialitäten-Rösterei Hosennen veredelt in Immensee naturbelassenen, nachhaltig angebauten Kaffee aus fairem Handel. www.hosennen-kaffee.ch

MILCHGETRÄNKE *(Kuhmilch oder Hafermilch)*

Schokolade/Ovomaltine <i>heiss oder kalt</i>	4.60
Chai Latte	5.40
Milch 20cl <i>heiss oder kalt</i>	3.50



ZUM GNIESSE

BäckerSchtube

— Am Rathausplatz —

TEE UND PUNSCH

BäckerSchtube Tee	4.90
<i>Früchtetee Limone, Erdbeer</i>	
Ananas Pfirsich	4.90
<i>Früchtetee Ananas, Pfirsich</i>	
Süsser Engel	4.90
<i>Früchtetee Apfel, Himbeer, Cranberries</i>	
Ingwer Lemon BIO	4.90
<i>Früchtetee Lemon, Ingwer</i>	
Zaubervogel Früchtetee	4.90
<i>Früchtetee Apfel, Mango, Papaya</i>	
Englische Spitzenmischung BIO	4.90
<i>Schwarztee BIO</i>	
Toscana Kräutertee	4.90
<i>Kräutertee</i>	
Verveine BIO	4.90
<i>Verveine</i>	
Pfefferminz BIO	4.90
<i>Pfefferminze getrocknet BIO</i>	
Hagebutten	4.90
<i>Hagebutten getrocknet</i>	
Kamillen BIO	4.50
<i>Kamillen im Beutel</i>	
Punsch	4.30
<i>Apfel, Orangen</i>	



TEE-TRÄUMLI SCHWYZ

Unseren Tee beziehen wir als Frischtee vom Teeträumli Schwyz.

S'Tee Träumli Schwyz - ein Ort der zum Verweilen, Entdecken und Geniessen einlädt.

Teezubereitung:

Sieb mit Teemischung im heissen Teewasser ungefähr. 10 Minuten ziehen lassen. Sieb aus dem Teewasser nehmen - Geniessen. www.tee-traeumli.ch

GÄG DE DURSCHT

BäckerSchtube

— Am Rathausplatz —

ERFRISCHENDE GETRÄNKE

	20cl	30cl	50cl
Henniez mit/ohne Kohlensäure	3.20	3.80	4.80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	3.50	4.20	5.30
Apfelschorle, Rivella Rot	3.50	4.20	5.30
Rivella Blau, Fanta, Citro (Flasche)	-	4.80	-
Eistee Lemon	3.50	4.20	5.30
Wild Berry Tonic, Orangensaft (Flasche)	5.00	-	-
San Bitter	4.80	-	-
San Bitter mit Mineral	5.50		
Schweppes (Tonic / Bitter Lemon)	4.80	-	-
Kindersirup	1.50	-	-
Leitungswasser	1.00	2.00	3.00

BIER UND MOST

	20cl	30/33cl	50cl
Birra Morretti		4.80	-
Eichhof Lager		4.80	5.90
Eichhof Lager alkoholfrei		4.80	-
Möhl Saft vom Fass trüb (mit und ohne Alkohol)		-	5.90
Möhl Saft vom Fass klar (mit und ohne Alkohol)		-	5.90
Möhl Apricot (ohne Alkohol)		-	5.90
Beckenrieder Orangenmost	3.50	4.20	5.30

WIGET GETRÄNKE

Wiget Getränke unser zuverlässiger Getränkeliieferant.
Ein in der fünften Generation geführter Familienbetrieb aus
Brunneren. www.wiget-getraenke.ch



ZUM ASCHTOSSE

Bäcker Schlube

— Am Rathausplatz —

WEISSWEIN

	10cl	50cl	75cl
De wiis Eidgenoss (Heida, Viognier...)	6.20	26.00	-
Aigle Blanc Chable AOC (Zunftwein)	-	26.00	-
Féchy AOC Blanc d'Albone	5.80	24.00	-
Heida Païen AOC Valais	6.50	-	42.00
Weisswein gespritzt süss oder sauer 20cl			7.20

ROTWEIN

	10cl	50cl	75cl
De rot Eidgenoss (Garanoir)	6.20	26.00	-
Montepulciano d'Abruzzo (Zunftwein)	-	26.00	-
L'ASSO (Primitivo di Manduria)	-	-	38.00
Il Governo Nobile (Merlot, Sangiovese)	-	-	39.00

APEROGETRÄNK

Frizzly (Pfirsich / Holunder)	5.80
Prosecco	7.50
Aperol Spritz ohne Alkohol	9.00
Aperol Spritz	9.50
Wild Berry Aperol (z'Graggen Distillerie)	9.80



FRIZZLY

Ein leichtes, spritziges Apérogetränk aus der Zentralschweiz mit 100% natürlichen Zutaten, das geschmacklich zwischen Bier und einem süssen Spritz angesiedelt ist. www.frizzly.ch



GÄG DE HUNGER

Bäcker Schlube

— Am Rathausplatz —

BÄCKERZMORGE

Gäg de chli Hunger: 10.80

1x Heissgetränk nach Wahl
1 x Gipfeli, 1x Brötli
1x Butter
1x Konfitüre, 1x Honig



Gäg de gross Hunger: 21.50

2x Heissgetränk nach Wahl
1x 2dl Orangensaft
1x Gipfeli, 2x Brötli
2x Butter
2x Konfitüre, 1x Honig
1x Käse



Birchermüesli klein (100g) 3.50

Birchermüesli gross (200g) 5.90

Fleischplättli (1 Portion) 7.50

Trockenfleisch, Salami, Fleischkäse

1 Portion Käse 1.90

1 Portion Butter 1.00

1 Portion Konfitüre 1.00

1 Portion Honig 1.50



SALAT

Kleiner Blattsalat 6.90



SUPPEN

Paprikasuppe mit Brot 10.40
Hausgemacht

Lauchcremesuppe mit Brot 10.40
Hausgemacht



FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art 16.50

Speck und Zwiebeln

Flammkuchen mit Gemüse (vegan) 17.50

Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Peperoni, Rotkraut, Champions



ORIGINAL GERSAUER KÄSEKUCHEN

Original Gersauer Käsekuchen ohne Beilage (vegetarisch) 12.50

Serviert mit Kümmel und Pfeffer

Original Gersauer Käsekuchen mit Blattsalat (vegetarisch) 18.90

Serviert mit Kümmel und Pfeffer

Gersauer Käsekuchen Spezial ohne Beilage 13.50

Sorten: Spinat (vegetarisch), Chili (vegetarisch), Speck, Tomaten-Schinken, Ananas-Schinken, Serviert mit Kümmel und Pfeffer

Gersauer Käsekuchen Spezial mit Blattsalat 19.90

Sorten: Spinat (vegetarisch), Chili (vegetarisch), Speck, Tomaten-Schinken, Ananas-Schinken, Serviert mit Kümmel und Pfeffer



ARTEPANE - DIE BACKMANUFAKTUR

Täglich produziert das Team von ArtePane in Brunnen mit viel Freude für Sie, herzhaft gute Qualitätsbackwaren.
www.artepane.ch

ArtePane
Die Backmanufaktur

GÄG DE HUNGER

BäckerSchtube

— Am Rathausplatz —

PIZZA

Pizza Margherita 11.90

(vegetarisch)

Pizza Verdure 12.90

(vegetarisch / Pepperoni-Zucchetti)

Pizza Prosciutto 13.50

(mit Schinken / Felder Ibach)

BäckerSchtube Pizza 13.50

(mit Speckwürfeli / Felder Ibach)



WARME SPEISEN

Gemüsequiche ohne Beilagen (vegetarisch) 11.90

Gemüsequiche mit Blattsalat (vegetarisch) 18.50

Quiche Lorraine ohne Beilagen (Speck und Zwiebeln) 12.50

Quiche Lorraine mit Blattsalat (Speck und Zwiebeln) 18.90

Wienerli im Blätterteig mit Senf 6.90

Wienerli im Blätterteig mit Senf und Blattsalat 13.50

Fleischweggä mit Senf 9.80

Fleischweggä mit Senf und Blattsalat 16.50



GÄG DE GLUSCHT

BäckerSchtube

— Am Rathausplatz —

PATISSERIE

Gersauer Rahmschinken 5.90

Muotathaler Rahmkirschtorte 5.30

Zitronen Quarktorte 5.30

Schwarzwäldertorte 5.30

Royaltorte 5.30

Florentinertorte 5.30

Jogurttorte 5.10

Cheescake 5.10

Cremeschnitte 4.90

Fruchttörtli (Saisonal) 6.10

und vieles mehr

...es hed solangs hed



GLACE IM BECHER

Kaffee, Schokolade, Cookies, Popcorn-Karamell, Globine 4.40

Mandel-Karamell (Kambly), Haselnuss, Pistazien 4.80

Doppelrahm Cookies, 4.80

Sorbet Mango, Sorbet Himbeere 4.40

Sorbet Erdbeer 4.80

Diverse Stengelglace und Cornet

KALTE LUST

Kalte Lust ist ein junger Schweiz Premium-Glacehersteller aus Olten, der für seine freche Kommunikation (LECKMICHDOCH, regionale Rohstoffe und Bio-Jersey-Milch bekannt ist. www.kaltelust.ch



BäckerSchtube

— Am Rathausplatz —

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 06.30 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag 07.00 Uhr bis 16.00 Uhr



BäckerSchtube

Dorfstrasse 9

6442 Gersau

041 828 12 19

info@baeckerschtube.ch

www.baeckerschtube.ch

Cafe Rathaus



Weibelis

Geschichte - Gersauer Rahmschinken

S`Konditers Wysi, der Besitzer des Cafe Rathaus, war der Erfinder des Gersauer Rahmschinkens. Dieses feine Dessert gehört hier in Gersau traditionellerweise zu jedem Fest. Aber manch einer fragt sich wohl zu Recht, wie es zu diesem kuriosen Namen gekommen ist?

Der Zufall wollte es, dass eines Tages, die wohlhöllichen Herren aus Schwyz einen ihrer Ausflüge in die Republik machten. Man meldete sich zuvor für ein Nachtessen mit einem feinen Dessert von Conditor Wysi bei den Frauen Pfund im Hotel Beau-Rivage an. Bestellt wurde Millefeuille mit Vanilleglace.

An jenem Abend läutete im Café Rathaus das Telefon. Am Apparat ist Frida Pfund, die in voller Lautstärke fragte, wo denn das bestellte Dessert bleibe. «Oh Schreck, vergessen!» Menschliches Versagen! Den Schurz bindend geht Wysi sofort in die Backstube. Frischer Blätterteig, eine Schüssel voll goldgelber Vannillecreme, kühl gestellter frischer Rahm vom Glattenberg und in der untersten Schublade die vielen geheimnisvollen Zutaten eines jeden Konditors. Doch der unentbehrliche Blätterteig für das bestellte Dessert fehlte, Was nun? Jetzt ist guter Rat teuer. Eine Vision – ein Gedankenblitz. «Spricht nicht das ganze Dorf von den mit weissem Schmer kunstvoll verzierten Schinken, welche im Schaufenster der Metzgerei zu bewundern sind? Was die dort in der Metzgerei können, kann ich doch auch! Die Vision nimmt Gestalt an, und es entsteht ein süsser Schinken. Den Schwyzer Gasten schmeckt das originelle Dessert mit der exzellenten roten Sauce vorzüglich, und man amüsiert sich den ganzen Abend darüber. Ein süsser, origineller Rahmschinken beginnt, mit diesem Tag seinen Siegeszug bis weit über den Talkessel hinaus.

Text und Bild: Marzell Camenzind, Schuhmacher