

# 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
Kaffee Creme	4.50
Schale	4.70
Kaffee mit Nidlä	6.00
Iced Coffee	5.70
Cappuccino	5.30
Latte Macchiatto	5.80
Latte Macchiatto mit Aroma <i>Haselnuss, Vanille, Caramel</i>	6.30
Latte Macchiatto mit Baileys	6.90
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 Gersau. Die Spezialitäten-Rösterei Hosennen veredelt in Gersau naturbelassenen, nachhaltig angebauten Kaffee aus fairem Handel. [www.hosennen-kaffee.ch](http://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

<b>BäckerSchtube Tee</b>	4.90
<i>Früchtetee Spezialmischung</i>	
<b>Knusper Traumli</b>	4.90
<i>Adventstee mit Zimt, Popcorn</i>	
<b>Süsser Engel</b>	4.90
<i>Früchtetee Ananas - Pfirsich</i>	
<b>Ingwer Lemon BIO</b>	4.90
<i>Früchtetee Himbeer, Cranberries</i>	
<b>Jahreszeiten Früchtetee</b>	4.90
<i>Früchtetee Himbeer, Cranberries</i>	
<b>Zaubervogel Früchtetee</b>	4.90
<i>Früchtetee mit Hagebutten</i>	
<b>Englische Spitzenmischung BIO</b>	4.90
<i>Schwarztee BIO</i>	
<b>Toscana Kräutertee</b>	4.90
<i>Kräutertee</i>	
<b>Verveine BIO</b>	4.90
<i>Verveine</i>	
<b>Pfefferminz BIO</b>	4.90
<i>Pfefferminze getrocknet BIO</i>	
<b>Hagebutten</b>	4.90
<i>Hagebutten getrocknet</i>	
<b>Kamillen BIO</b>	4.50
<i>Beutel</i>	
<b>Punsch</b>	4.30
<i>Apfel, Orangen, Rum</i>	



## TEE-TRÄUMLI SCHWYZ

Unseren Tee beziehen wir als Frischtee vom Teetraumli Schwyz.  
S'Tee Traumli 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](http://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, Eistee Peach	3.50	4.20	5.30
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	30cl	50cl
Eichhof Lager		4.80	5.90
Eichhof Lager alkoholfrei		4.80	-
Möhl Saft vom Fass trüb (Bügel)		-	5.90
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei (Bügel)		-	5.90
Möhl Saft vom Fass klar (Bügel)		-	5.90
Möhl Saft vom Fass klar alkoholfrei (Bügel)		-	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](http://www.wiget-getraenke.ch)



# ZUM ASCHTOSSE

*Bäcker Schtuba*  
— Am Rathausplatz —

## WEISSWEIN

	10cl	50cl	75cl
<b>Féchy</b> AOC Blanc d'Albone	6.20	26.00	-
<b>Aigle</b> Blanc Chable AOC ( <b>Zunftwein</b> )	-	26.00	-
<b>Heida</b> Paien AOC Valais	6.50	-	42.00
Weisswein gespritzt süss oder sauer 20cl			7.20

## ROTWEIN

	10cl	50cl	75cl
<b>Merlot</b> Ticino Picchio rosso	6.20	26.00	-
<b>Ripasso</b> della Valpolicella Cami DOC	-	28.00	-
<b>Montepulciano</b> d'Abruzzo ( <b>Zunftwein</b> )	-	26.00	-
<b>Primitivo</b> Senza Parole Puglia	-	-	38.00

## APERITIVES

<b>Prosecco</b>	7.50
<b>Aperol Spritz</b>	9.50
<b>Aperol Spritz ohne Alkohol</b>	9.00
<b>Wild Berry Aperol</b> (z'Graggen Distillerie)	10.50
<b>Secco Himbeere</b> (z'Graggen Distillerie)	9.50



### Z'GRAGGEN DISTILLERIE

Die bodenständige Schwyzer Brennerei wird von Daniel und Alex Z'graggen in dritter Generation geführt. Mit hart erarbeitetem Know-how aus mehr als 75 Jahren, viel Leidenschaft und Kreativität entstehen direkt am Lauerzersee einzigartige Kreationen. Das Sortiment umfasst zahlreiche Fruchtspirituosen, Vieilles, Liköre, Single Malt Whisky, Wild Gin, Rum und Wein-Aperitif. [www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



# GÄG DE HUNGER

*Bäcker Schtuba*  
— 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



# GÄG DE HUNGER

*Bäcker Schlube*  
— Am Rathausplatz —

## SALAT

**Kleiner Blattsalat** 6.90



## SUPPEN

**Paprikasuppe mit Brot** 10.40  
*Hausgemacht*

**Lauchcremesuppe mit Brot** 10.40  
*Hausgemacht*

**Kürbiscremesuppe mit Brot** 10.40  
*Hausgemacht*



# GÄG DE HUNGER

*Bäcker Schlube*  
— Am Rathausplatz —

## WARME SPEISEN

**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*



*Bäcker Schlube*



## WARME SPEISEN

---

<b>Gemüsequiche ohne Beilagen</b> (vegetarisch)	11.90
<b>Gemüsequiche mit Blattsalat</b> (vegetarisch)	18.50
<b>Spinatquiche ohne Beilagen</b> (vegetarisch)	11.90
<b>Spinatquiche mit Blattsalat</b> (vegetarisch)	18.50
<b>Quiche Lorraine ohne Beilagen</b> (Speck und Zwiebeln)	12.50
<b>Quiche Lorraine mit Blattsalat</b> (Speck und Zwiebeln)	18.90



<b>Wienerli im Blätterteig mit Senf</b>	6.90
<b>Wienerli im Blätterteig mit Senf und Blattsalat</b>	13.50
<b>Fleischpastetli mit Blattsalat</b>	16.50

## WARME SPEISEN

---

<b>Flammkuchen Elsässer Art</b>	16.50
<i>Speck und Zwiebeln</i>	
<b>Flammkuchen mit Gemüse</b> (vegan)	17.50
<i>Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Peperoni, Rotkraut, Champignons</i>	
<b>Flammkuchen Griechische Art</b> (vegetarisch)	16.50
<i>Hirtenkäse, Peperoni</i>	



# BäckerSchtube

— Am Rathausplatz —

## Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 06.30 Uhr bis 18.30 Uhr

Samstag und Sonntag 07.00 Uhr bis 17.00 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 wohlloblichen 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**