

SCHWYZER KOCHREZEPTTE

En Guete!



IMPRESSUM

Rezepte

Diverse Schwyzer Köche

Herausgeber

Schwyz Tourismus

Zeughausstrasse 10, 6430 Schwyz

www.schwyz-tourismus.ch

Gestaltung

Quersicht, visuelle Gestaltung, www.versicht.ch

Druck

Theiler Druck AG, www.theilerdruck.ch

2017 / 5. Auflage

EN GUETE!



KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

Eine Region definiert sich auch über ihre Küche. Mit einheimischen Spezialitäten erleben Sie ein Gebiet über den Gaumen. Dazu gehören sowohl traditionelle Rezepte wie moderne Küche.

In diesem Rezeptbüchlein verraten Schwyzer Küchenchefs, wie sie typisch schwyzerische Gerichte zubereiten. Sie präsentieren Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Das Büchlein mag als Inspiration für die Kreation von eigenen Menüs dienen. Weitere Rezepte finden Sie auf der Website www.aecht-schwyz.ch.

Ebenfalls lädt Sie «ächt SCHWYZ» zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch den Kanton Schwyz ein. Geniessen Sie urchige und moderne Gerichte in den zahlreichen Restaurants. Auf der Website finden Sie heraus, wo Sie welche Gaumenkitzler erwarten, und erhalten Sie weitere Informationen zu den zahlreichen Restaurants.

Schliesslich bietet Ihnen «ächt SCHWYZ» zusätzliche spannende Angebote: seien es kulinarische Veranstaltungen oder Gutscheine, um Gaumenfreude zu schenken.

**VIEL SPASS BEIM ENTDECKEN DER SCHWYZER KÜCHE
UND «EN GUETE» WÜNSCHEN IHNEN
SCHWYZ TOURISMUS UND GASTROSCHWYZ**

Sämtliche Rezepte sind für vier Personen geplant.



VORSPEISE

<i>Schwyzzer Chässuppe</i>	6
<i>Schwyzzer Heusuppe</i>	7
<i>Ingenbohler Chlostertsuppe</i>	8
<i>Leutschner Wysuppe</i>	9
<i>Einsiedler im Brot</i>	10



HAUPT-GERICHT

<i>Altedörfler Fleischtorte</i>	11
<i>Einsiedler Ofeturli</i>	12
<i>Schwyzzer Gnagi-Ravioli</i>	13
<i>Gersauer Balche</i>	14
<i>Tröliger Alpchässchnitte</i>	15
<i>Märchler Hafechabis</i>	16
<i>Lachner Schnitzeli</i>	17
<i>Brüggli-Forelle</i>	18
<i>Suure Mockä</i>	19
<i>Schwyzzer Bärlauchnockä</i>	20



DESSERT

<i>Höfner Dörrfrüchtchueche</i>	21
<i>Schwyzzer Schoggimousse</i>	22
<i>Schwyzzer Läbchueche</i>	23
<i>Chriesidessert</i>	24
<i>Schwyzzer Batze</i>	25

VORSPEISE



Von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Schwyzer Chässuppe

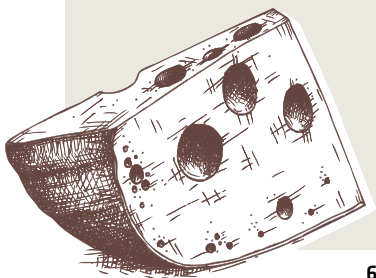


ZUTATEN

400 g	Schwyzer Alpkäse
400 g	altbackenes Brot
2 l	leichte Bouillon
Etwas	Salz und Pfeffer
Wenig	Muskat

ZUBEREITUNG

Brot und Käse in feine Würfel schneiden. Beide Zutaten lagenweise in den Kochtopf geben und mit kochender Bouillon übergiessen. Warten, bis sich das Brot vollgesogen hat und der Käse zu schmelzen beginnt. Nach Belieben Salz und Pfeffer sowie Muskat beugeben.





VORSPEISE

Von Linus Rickenbach, Restaurant Gipfelstübli, Rotenflue

Schwyz Heusuppe

ZUTATEN

1 Handvoll	bestes Bergheu
1 l	Rindsbouillon
5 dl	Prosecco
Etwas	Thymian, Oregano
½	fein geschnittene Zwiebel
7 dl	Rahm
Etwas	Salz und Pfeffer
	geschlagener Rahm, frische Thymianblättchen und frisches Heu zum Servieren

ZUBEREITUNG

Zwiebeln andünsten, mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Bergheu und Kräuter dazugeben und 4 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen, sonst wird die Suppe bitter. Alles durch ein feines Sieb passieren. Danach Prosecco und Rahm dazugeben und aufkochen. Eventuell ein bisschen abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas geschlagenem Rahm und Thymianblättchen auf einem Heubett servieren.

VORSPEISE



Von Markus Riedweg, Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Ingenbohler Chlostersuppe



ZUTATEN

1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
½	Lauch
100 g	Butter
200 g	Ruchbrot
1 dl	Leutschner Rotwein
1 l	Gemüsebouillon
Etwas	Salz und Pfeffer aus der Mühle
Etwas	Liebstöckel
80 g	Muotathaler Bergkäse

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebel schälen, Lauch halbieren und waschen. Alles grob schneiden und in Butter langsam dünsten. Ruchbrot in groben Stücken begeben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Bouillon auffüllen und für zirka 30 Minuten schwach kochen. Alles mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Bergkäsewürfeli und fein geschnittenem Liebstöckel servieren.





VORSPEISE



Von Heinz Posch, Gasthof Seefeld, Hurden

Leutschner Wysuppe



ZUTATEN

25 g	Butter
40 g	gehackte Zwiebeln
40 g	weisser Lauch
40 g	Weissmehl
2,5 dl	Leutschner Riesling Silvaner
1 l	Gemüsebouillon
1,5 dl	Vollrahm
Etwas	Salz und Pfeffer
Etwas	Schlagrahm, Petersilien, Trauben, Croûtons

ZUBEREITUNG

Lauch fein schneiden und mit Zwiebeln in Butter andünsten. Weissmehl stäuben, mitdünsten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und mit Gemüsebouillon auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zirka 30 Minuten kochen lassen, mixen, passieren. Die andere Hälfte «Leutschner» dazugeben und mit Rahm verfeinern. Trauben vierteln, entkernen und als Suppeneinlage in vorgewärmte Tassen geben. Suppe beifügen und mit Schlagrahm, Croûtons und Petersilie garnieren.

VORSPEISE



Von René Schönbacher, Milchmanufaktur, Einsiedeln

Einsiedler im Brot

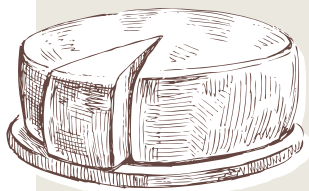


ZUTATEN

1	Wyse Einsiedler (Weichkäse)
1	vorgebackenes Weissmehl-Brötchen
1 Schluck	Weisswein Initio aus der Klosterkellerei
Etwas	Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin

ZUBEREITUNG

Deckel des vorgebackenen Brötchens abschneiden. Unteren Teil des Brötchens aushöhlen. Weichkäse grob schneiden und in einer Schüssel würzen. Ausgehöhlten Boden des Brötchens mit Wein beträufeln. Käse in das Brötchen geben und im Ofen bei 165 Grad backen, bis der Käse zerlaufen ist.





HAUPT-
GERICHT



Von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Altedörfler Fleischtorte



ZUTATEN

500 g	geriebener Teig
300 g	Rindshackfleisch
200 g	gewürfeltes Ruchbrot
250 ml	Milch
Etwas	Bouillonpaste
150 g	gehackte Zwiebeln
80 g	gewürfelter Lauch
Etwas	gehackte Petersilie und gehackter Knoblauch
Etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
Einige	Wachholderbeeren
1	Ei

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch und Lauch sautieren. Brot in Milch einlegen. $\frac{2}{3}$ des Teiges ausrollen und ein Wähenblech auslegen, Rand über das Blech hängen lassen. Rest des Teiges als Deckel ausrollen. Alle Zutaten zu einer feuchten Füllung mischen (Milch nach und nach begeben). Masse in den Teig füllen. Teigrand auf die Füllung umlegen, mit Wasser bestreichen und Deckel auflegen. Im Deckel ein Loch ausstechen. Bei 180 Grad zirka 35 Minuten backen.

HAUPT-
GERICHT



Von Thomas Räber, Hotel Wysses Rössli, Schwyz

Einsiedler Ofeturli



ZUTATEN

370 g	Kartoffeln Charlotte
120 g	Mehl
60 g	Butter
300 g	geriebener Käse
2	Eier
150 g	Rahm
150 g	Bauchspeckwürfel
300 g	Zwiebelstreifen

ZUBEREITUNG

Boden: Kartoffeln im Salzwasser halb gar kochen (wie für Rösti), zusammen mit Butter reiben und anschliessend mit Mehl vermengen.

Belag: Reibkäse mit Zwiebelstreifen, Speckwürfel, Rahm und Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den vorbereiteten Boden gleichmässig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen, Masse darauf geben und im Ofen bei 180 Grad goldgelb backen. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.



HAUPT-
GERICHT



Von Daniel Windlin, Gasthaus Adler, Küssnacht am Rigi

Schwyz Gnagi-Ravioli



ZUTATEN

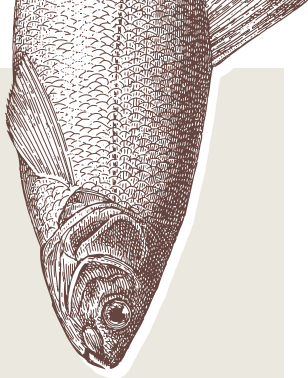
400 g	Mehl
4	Eier
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
400 g	Gnagifleisch
1	Zwiebel
4 EL	Sauerrahm
50 g	Petersilie

ZUBEREITUNG

Füllung: Gnagi weich kochen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Petersilie klein schneiden und mit Sauerrahm vermischen. Alles in einen Cutter geben und fein hacken. Teig: Mehl, Eier, Öl und Salz mischen und kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig mit nassem Tuch bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Teig dünnstmöglich auswallen und in Vierecke schneiden. Je ein Teelöffel Füllung pro Viereck. Den Teig übers Eck legen, so dass ein Dreieck entsteht. Mit einer Gabel die Ränder der Ravioli zusammendrücken.

HAUPT-
GERICHT



Von Ralph Zuberbühler, Gasthaus Tübli, Gersau

Gersauer Balche



ZUTATEN

1,5 kg	Balchen (grosse Felchen im Dezember)
200 g	Butter
1	Lauch
20 g	gekrauste Petersilie
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
Etwas	Majoran und Thymian
3 dl	Weisswein
2 dl	Vollrahm
1	Zitrone
Etwas	Salz, Paprika und weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

Fisch in Tranchen schneiden, salzen und mit Paprika und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken und in der Hälfte des Butters dünsten. Tranchen in eine feuerfeste Form legen und Zitronensaft darübergeben. Geschnittene Zwiebel, geschnittener Lauch, Knoblauch und Kräuter über Fisch verteilen. Wein und restliche Butter dazugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10 bis 15 Minuten garen. Die entstandene Sauce mit Vollrahm verfeinern.

HAUPT-
GERICHT



Von Walter Muhmenthaler, Gipfelrestaurant Fronalpstock

Tröliger Alpchässchnitte

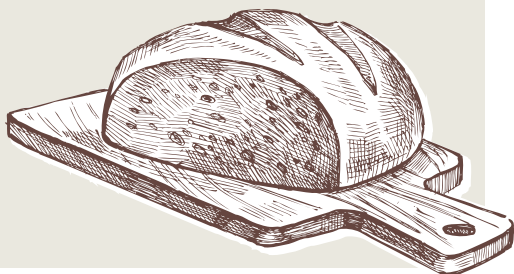


ZUTATEN

4 Schnitten	gestriges Brot
1 dl	Weisswein
8 Scheiben	gekochter Vorderschinken
500 g	Tröliger Alpkäse
Etwas	Paprika

ZUBEREITUNG

Die 1 bis 1,5 Zentimeter dicken Brotscheiben toasten. Mit Weisswein beträufeln und mit einer Scheibe Vorderschinken belegen. Scheiben mit geraffeltem Käse bedecken. In der Ofenmitte mit Ober- und Unterhitze bei 200 Grad backen. Mit Paprika bestäuben oder mit Spiegelei garnieren.



HAUPT-
GERICHT



Von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Märchler Hafechabis

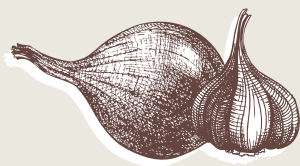


ZUTATEN

700 g	Schweinefleisch
1 EL	Butter
1	Zwiebel
1 mittelgrosser	weisser Kohl (Chabis)
Etwas	Salz und Pfeffer
4 dl	Bouillon
2 EL	Butter
1 EL	Mehl

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Stücke schneiden und in einer Pfanne im Öl braun anbraten. Zwiebeln und Chabis in Stücke schneiden und dämpfen. Fleisch daraufgeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Deziliter Bouillon begeben. Mehl und Butter braun rösten und mit der restlichen Bouillon auffüllen. Alles zusammen weichgaren und mit Salzkartoffeln servieren.



HAUPT-
GERICHT



Von Willy Benz, Gastro Schwyz

Lachner Schnitzeli



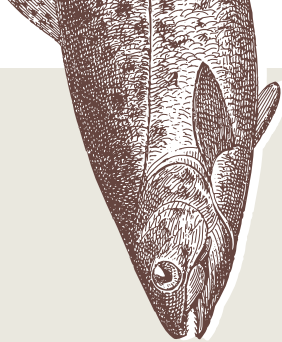
ZUTATEN

600 g	Kalbsschnitzel (Bäggli)
Etwas	Salz und Pfeffer
50 g	Mehl
50 g	Bratbutter
40 g	gehackte Zwiebeln oder Echalotten
1 dl	Weisswein
2 dl	Demi-Glace (Bratensauce)
1 dl	Vollrahm
Nach Belieben	Schabzigerstöckli
20 g	Petersilie und Schnittlauch
1 Messerspitze	fein gehackter Knoblauch

ZUBEREITUNG

Kalbsschnitzel würzen und mehlen. Im heissen Bratbutter kurz braten und an die Wärme stellen. Bratfett wegschütten, gehackte Zwiebeln anziehen und Knoblauch begeben. Mit Weisswein ablöschen und wenig einkochen lassen. Demi-Glace zufügen, Rahm begeben und zur gewünschten Dicke einkochen. Pfanne vom Herd nehmen, nach Belieben Schabziger in die Sauce reiben und gut mit Schneebesen aufarbeiten.

HAUPT-
GERICHT



Von René Gisler, Grüne Gans, Natur- und Tierpark Goldau

Brüggli-Forelle



ZUTATEN

4 (je 140 g)	Forellenfilets der Fischzucht Brüggli, Sattel
20 g	Butter
1	mittelgrosse Schalotte
Etwas	Salz und Pfeffer
1 TL	Zitronensaft
1,2 dl	Schwyzer Weisswein
1,2 dl	Fischfond
2 cl	Schwyzer Kirsch
20 g	Mehlbutter
1 dl	Vollrahm

ZUBEREITUNG

Den Boden einer flachen Pfanne mit etwas Butter ausstreichen und die gehackten Schalotten austreuen. Forellenfilets nebeneinander darauflegen, mit Butter bepinseln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Weisswein und Fischfond dazugeben. Mit Folie abdecken und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und leicht unter dem Siedepunkt pochieren. Forellenfilets herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Pochierfond reduzieren, mit Mehlbutter binden und zur gewünschten Dicke einkochen. Mit Rahm und Kirsch verfeinern und abschmecken. Forellenfilets anrichten und mit der Sauce nappieren.

HAUPT-
GERICHT



Von Daniel Windlin, Gasthaus Adler, Küssnacht

Suure Mockä



ZUTATEN

Beize

1,5 dl	Wasser
1,5 dl	Rotweinessig
	Rotwein
1 Säckli	mit Lorbeer, Nelke und Rosmarin
1	Rüebli
1	halbierte Zwiebel
800 g	Schwyzer Rindshuftdeckel mit Fett

Sauce

7,5 dl	guter Rotwein
5 dl	Jus
100 g	Tomatenpüree

ZUBEREITUNG

Zutaten in ein glasiertes Gefäss legen, Fleisch muss mit Saft bedeckt sein. Zirka sechs bis acht Tage zugedeckt kühl stellen.

Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtrocknen. Beize separat aufkochen und passieren. Fleisch heiss anbraten und tomatisieren. Alle Flüssigkeit begeben und 90 Minuten köcheln lassen. Fleisch rausnehmen und bei 80 Grad warm halten. Sauce einreduzieren, abschmecken und abbinden.

HAUPT-
GERICHT



Von Peter Amrein, Swiss Holiday Park, Morschach

Schwyzer Bärlauchnockä



ZUTATEN

500 g	geschälte und geschnittene Kartoffeln
3	Eier
30 g	Bärlauch selber gesammelt
0,6 dl	Milch
90 g	Mehl
40 g	Butter
Etwas	Salz, Pfeffer und Muskat
2	in Scheiben geschnittene Landjäger
100 g	Schwyzer Bergkäse

ZUBEREITUNG

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen und im Ofen kurz trocknen. Auskühlen und durchs Passevite treiben. Eier, Milch, Bärlauch pürieren, mit den Kartoffeln mischen und Mehl untermengen. Abschmecken. Rollen von 1,5 Zentimeter Durchmesser formen. 7 Zentimeter lange Stücke abschneiden und im kochenden Salzwasser 4 Minuten pochieren. Abtropfen und in der Bratpfanne in Butter mit dem Landjäger leicht bräunen. Anrichten, mit Bergkäse bestreuen und Rest der Butter darübergießen.



DESSERT



Von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Höfner Dörrfrüchtchueche



ZUTATEN

300 g	brauner Zucker (Rohrzucker)
300 g	Weizen-Vollkornmehl
2,5 dl	Milch
170 g	Dörrfrüchte
100 g	Haselnüsse gemahlen
120 g	Butter
2	Eier
1	Zitrone
7 g	Backpulver
Etwas	Salz

ZUBEREITUNG

Dörrfrüchte in kleine Würfel schneiden. Zitronenzesten und Zitronensaft dazugeben. Butter schaumig schlagen. Eier beigeben und mitschlagen. Zucker beigeben. Übrige Zutaten unter die Masse ziehen. Cakeform gut fetten und abfüllen. Bei 180 Grad zirka 60 Minuten backen.

DESSERT



Von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Schwyz Schoggimousse

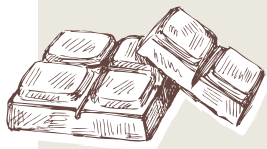


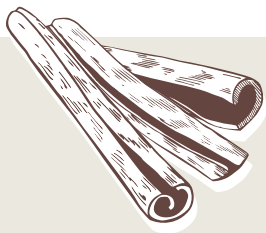
ZUTATEN

65 g	flüssiger Rahm
100 g	Felchlin-Schokolade
1	Eigelb
1	Eiweiss
30 g	Zucker
140 g	geschlagener Rahm

ZUBEREITUNG

Flüssigen Rahm aufkochen, von der Hitze wegnehmen und Schokolade darin schmelzen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Die andere Hälfte mit dem Eiweiss steif schlagen. Das schaumig geschlagene Eigelb zur geschmolzenen Schokolade geben und unterziehen. Steifes Eiweiss und geschlagenen Rahm vorsichtig unterziehen. 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.





DESSERT



Von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Schwyzzer Läbchueche



ZUTATEN

750 g	Mehl
1 Päckli	Backpulver
3 EL	Lebkuchengewürz
2 EL	Kakaopulver
750 g	Rohrzucker
3 EL	Öl
3 EL	Rahm
7 dl	Milch

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut mischen und verrühren. Den ziemlich flüssigen Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad zirka 30 bis 40 Minuten backen. Lebkuchen auskühlen lassen und in 8 × 5 Zentimeter grosse Stücke schneiden. Mit Schlagrahm servieren.



DESSERT



Von Silvia Bähler, Bauernhof Gehren, Merlischachen

Chriesidessert



ZUTATEN

1 kg entsteinte schwarze Kirschen (Chriesi)

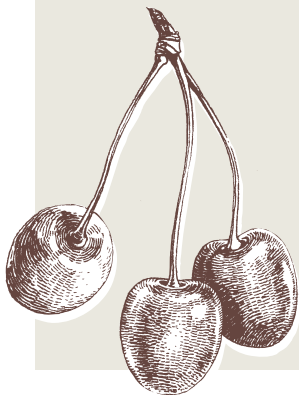
800 g Zucker

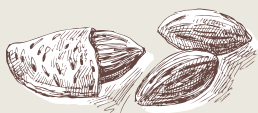
3 dl Kirsch (50 % vol.)

Nach Belieben Vanilleglacé und frischer Schlagrahm

ZUBEREITUNG

Die Chriesi mit dem Zucker zusammen aufkochen. Vorsichtig den Kirsch dazu geben. In Gläser abfüllen. Die «beschwipsten» Chriesi mit Vanilleglacé und frischem Schlagrahm servieren. Wird Kirsch mit 40 % vol. verwendet, ist das Dessert nicht lange haltbar.





DESSERT



Von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Schwyzzer Batze



ZUTATEN

3	Eiweiss
275 g	Zucker
250 g	Mandeln
100 g	Haferflöckli
30 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1 Messerspitze	Zimt
Etwas	Nelkenpulver
4 cl	Kirsch
2 bis 3 EL	rote Konfitüre

ZUBEREITUNG

Eiweiss zu Schnee schlagen. Mit dem Zucker zusammen gut verrühren. Mandeln und übrige Zutaten dazugeben und rasch zu einer Masse kneten. Teig eine Stunde kühl stellen. Kleine Kugeln formen und oben leicht eindrücken. Mit der Konfitüre füllen. Im Ofen bei 180 Grad hellbraun backen.



TIPP 1



DAS BESTE DER REGION

Der Verein Ländlicher Marktplatz Urschwyz unterstützt Produzenten von Regionalprodukten und Anbieter von agrotouristischen Dienstleistungen.

Getragen wird der Verein von der Organisation «Das Beste der Region», in welcher Regionen aus der ganzen Schweiz zusammengeschlossen sind. Neben der Vermarktung ist auch die Qualitätssicherung und Zertifizierung der Regionalprodukte eine wichtige Aufgabe des Vereins.

Heute sind rund 100 Bauern- und Gewerbebetriebe, Detaillisten, Produzenten sowie Fördermitglieder aus dem Kanton Schwyz und der näheren Umgebung Mitglied beim Ländlichen Marktplatz Urschwyz. Gemeinsam bieten sie eine grosse Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten und aussergewöhnlichen Erlebnissen inmitten einer einmaligen Naturlandschaft an.

Mit dem Kauf von Regionalprodukten oder einem Besuch auf einem Bauernhof unterstützen Sie die einheimische Landwirtschaft und das lokale Gewerbe.

Das gute Gefühl, das sich dabei einstellt, beschränkt sich nicht nur auf den Gaumen!



Ländlicher Marktplatz Urschwyz
Römerrain 9, Postfach 76, 8808 Pfäffikon
www.urschwyz.ch



«ÄCHT SCHWYZ» ALS GESCHENK

Mit den «ächt SCHWYZ»-Gutscheinen verschenken Sie Schwyzer Gaumenfreuden. Gutscheine sind im Wert von 20, 50 und 100 Franken erhältlich.

Alle «ächt SCHWYZ»-Betriebe akzeptieren die Gutscheine wie Bargeld. Bei der Menüwahl sind Sie frei und dürfen aus der ganzen Speisekarte auswählen.

Sie können die Gutscheine online und telefonisch gegen Rechnung bestellen. Oder Sie kaufen diese vor Ort bei Schwyz Tourismus in Schwyz, Einsiedeln Tourismus oder an der Rezeption des Hotels Seedamm Plaza in Pfäffikon.

GUTSCHEINE BESTELLEN:

WWW.SCHWYZ-TOURISMUS.CH/SHOP

TELEFON 041 855 59 50





WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

In diesen Gastbetrieben finden Sie ächte Schwyzer Menüs mit einheimischen Produkten zubereitet. Lassen Sie sich auf Schwyzer Art verwöhnen.

Gasthof Seefeld	Hurden
Restaurant Luegeten	Pfäffikon
Seedamm Plaza, Ristorante Punto	Pfäffikon
Restaurant Golfpark	Wangen
Restaurant Erlenmoos	Wollerau
Bergrestaurant Körnlisegg	Egg
Milchmanufaktur	Einsiedeln
Restaurant Lincoln	Einsiedeln
Restaurant Tulipan	Einsiedeln
ZunftHaus Bären	Einsiedeln
Bürgi's Burehof	Euthal
Landgasthof Seeblick	Gross
Restaurant Sager	Oberiberg
Beaver Creek Ranch	Rothenthurm
Café Turm	Rothenthurm
Landgasthof Rösslipost	Unteriberg
Bergrestaurant Sattellegg	Willerzell
Seehotel Waldstätterhof	Brunnen
Gasthaus Tübli	Gersau
Restaurant Gotthard	Goldau
Restaurant Grüne Gans, Natur- und Tierpark	Goldau
Gasthaus Adler	Küssnacht
Gartenbeizli Bauernhof Gehren	Merlischachen
Swiss-Chalet, Restaurant Bränte	Merlischachen
Golfrestaurant Axenstein	Morschach
Mattli Antoniushaus	Morschach
Swiss Holiday Park, Schwiizer Stube	Morschach
Hüttenhotel Husky-Lodge	Muotathal
Berggasthaus Hand	Rickenbach
Gipfelstubli, Rotenflue-Kulm	Rickenbach
Berggasthaus Rigi-Scheidegg	Rigi-Scheidegg
Restaurant BärGnuss	Rigi-Staffel
Berggasthaus Mostelberg	Sattel-Hochstuckli
Alpwirtschaft Ruodisegg	Seebodenalp
Gasthaus Schwyzer-Stubli	Schwyz
Hotel Wysses Rössli	Schwyz
Restaurant MythenForum	Schwyz
Gipfelrestaurant Fronalpstock	Stoos
Seminar- und Wellnesshotel Stoos	Stoos