



Der Gasthof zur Kapelle – das Lachner Wohnzimmer

Die Kapelle gehört zu den ältesten Restaurants in Lachen, verpflegt und beherbergt seit 180 Jahren Gäste aus aller Welt. An dieser Tradition des Gasthofs möchte ich anknüpfen, und diesen Ort mit Genuss, Wärme und Menschlichkeit füllen – Werte, die immer schon geschätzt wurden. Plaudern, Jassen, Sinnieren, Freundschaften pflegen, gut essen und geniessen – dafür ist dieser Ort gemacht.

Ich stelle mich vor: Susan, seit 1992 «hiesig» und voller Hingabe für die herzliche Gastfreundschaft. In die Gastronomie bin ich vor 15 Jahren hineingerutscht und nicht wieder weggekommen; hier habe ich «mein Herz verloren». Kein Wunder: ich entstamme einer Gastgeberfamilie in der fünften Generation. Bereits meine Urgrossmutter hat Gäste im österreichischen Grafenhaus verköstigt und bekocht. Da liegen meine Wurzeln.

Fühl Dich Willkommen im Lachner Wohnzimmer. Hier wird Tradition gekonnt mit Moderne vermischt und Lebensfreude, gute Gespräche und ein heimeliges Ambiente in diesen alten Gemäuern vereint.

Wir freuen uns, dass Du hier bist!

Sei unser Gast.

Susan & Team

Gmütlich. Heimelig. Herzlich.

Salate und Suppen

Salate

Kleiner Salat, gemischt oder grün	Fr.	6.50
«Üblicher» Salat, gemischt oder grün	Fr.	9.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella klein / gross	Fr.	15.50 / 20.50
Üppiger, gemischter Salatteller mit Ei	Fr.	21.50

Suppen

Tagessuppe (bitte fragen Sie uns)	Fr.	7.50
Weisse Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmtupf	Fr.	12.50
Kürbis-Apfel-Suppe mit steirischem Kürbiskernöl	Fr.	10.50

Vorspeisen

Bruschetta grilliertes Huusbrot mit Tomaten, Knobli, Zwiebeln und Olivenöl	Fr.	8.50
Rinds-Tatar klein / gross mit Cognac oder Calvados mit Gürkli, Zwiebeli, Kapern, frischem Toastbrot und Butter	Fr.	21.50 / 34.50
Militär-Käseschnitte auf Krautsalat mit Peperoni	Fr.	12.50 / 22.50
Falsche Schnecken auf Spinatbett mit Frischkäse gefüllte Champignons, überbacken und heiss serviert	Fr.	10.50

Feine Klassiker – die gönd immer

Züricher Kalbgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Peterli, dazu knusprige Butterrösti	Fr.	36.50
Hafächabis – der Schwyzer Klassiker zartes Schweinefleisch, Chabis und viel Geschmack	Fr.	23.50
Schiiterbiigi – Heisses zur Winterzeit Rösti mit Speckstreifen, saftigen Tomaten und aromatischem Bergkäse überbacken	Fr.	21.50
Winterpasta alla fonduta Linguine mit Grillgemüse an herzhafter Käsesauce	Fr.	18.50
→ mit Poulet	Fr.	23.50
→ mit knusprigem Speck	Fr.	21.50

Grosser Salatteller oder feine Züri-Oberländer-Pommes wahlweise mit ...

... hauspaniertem Schnitzel vom Schwein	Fr.	23.50
... Poulet im Körbli mit feiner Haussauce	Fr.	26.50
... gratiniertem Geissechäs , Rosmarinhonig und gerösteten Baumüssen	Fr.	22.50
... Cordon bleu , der Klassiker von unserem Wunschprogramm mit Appenzeller-Käse und saftigem Schinken		
vom Schwein	Fr.	27.50
vom Kalb	Fr.	35.50
... hausgemachten Forellknusperli vom Sattel im Appenzeller-Bier-Teig, dazu Sauce Tartar	Fr.	26.50

Burgergeschichten

Unsere Burger werden mit 100% hausgemachtem Rindfleischpatty, fluffigem Brötchen (Bäckerei Gabriel, Lachen), Cole Slaw, Tomaten und Züri-Oberländer-Pommes serviert.

Der Spanier – deftig & saftig Fr. 26.50
... mit Chorizo, Spiegelei und geschmorten Peperoni

Lö Schävträ – der Gourmetburger Fr. 27.50
... mit Geissechäs und Trüffelhonig

Bacon & Cheese – hält, was er verspricht Fr. 24.50
... klassischer Burger mit Speck und Gruyère-Käse

Jalapenös – für die scharfen Geniesser Fr. 25.50
... mit pikanten Schoten und Cheddar-Käse (extra scharf auf Wunsch)

Cordon-Burger – ein Schweizer Klassiker neu inszeniert Fr. 27.50
... mit knusprigem Pouletbrüstchen, gefüllt mit Bergkäse & Schinken

Falafurger-Burger – feine Vegi-Alternative Fr. 24.50
... mit Kichererbsenpatty, Mozzarella und Tahin (Sesamsauce)

Dä Wallischer Bürger – ü-hüeregüet Fr. 25.50
... mit Raclette und frischen Tomaten

Crispy Chicken Burger – Henriette's finest Fr. 25.50
... mit Ananas-Chutney und gerösteten Erdnüssen

Extrawürscht

Meh Patty + 5.-- / Meh Chäs + 2.-- / Meh Späck + 2.50 / pro Spiegelei extra + 2.50 / Jalapeños + 2.-- / Chorizo + 2.50 / Caramelzieweli + 2.—



Dessert

Lauwarmes Schoggichüechli ... hausgemacht, mit feinem Vanilleglacé und Rahmtupf	Fr.	12.50
Cheesecake im Glas ... hausgemacht, mit feinem, warmem Beerencoulis	Fr.	9.50
Apfelchüechli ... mit Vanilleglacé und Schlagrahm	Fr.	12.50
Caramelköppli ... hausgemacht wie damals vom Grosi, mit Rahmtupf	Fr.	7.50

Bitte verlangen Sie unsere Glacé - Karte oder fragen Sie nach den beliebten «Mami's Kuchen».

Warme Küche:

Di – Fr von 18:00 – 21:30 Uhr

Samstag von 17:00 – 22:00 Uhr