



HISTORISCHES CAFÉ-RESTAURANT
BÄCKEREI - KONDITOREI - CONFISERIE - PATISSERIE – SPEZIALITÄTEN
SÄLI FÜR KONFERENZEN, VEREINS- UND FAMILIENANLÄSSE
SOMMERTERRASSE

POSTPLATZ 4, 6430 SCHWYZ; TEL. 041 811 16 16 CONTACT@CAFEHAUG.CH WWW.CAFEHAUG.CH

Die Geschichte des Café Haug seit 1889

Die Geschichte des Cafés und der Konditorei Haug nahm ihren Anfang im Jahre 1889, als Gustav Haug aus Stuttgart mit seiner Gattin Eugénie und ihrem Sohn aus erster Ehe nach Schwyz zog.

Nach einer langjährigen Ausbildung zum Pâtissier und Küchenchef gründete er die Konditorei Haug an der Schmiedgasse in Schwyz.

Stiefsohn Josef und Tochter Jeanette führten nach dem Tod von Gustav Haug im Jahr 1909 zusammen mit der Mutter Eugénie den Betrieb an verschiedenen Standorten in Schwyz weiter.

Ende der 20er Jahre heiratete Tochter Jeanette Ernst Schmid, Dipl. Konditormeister. Die Witwe Eugénie, bis zuletzt Chefin und Seele des Hauses, verstarb 1933.

Die Familie Haug konnte anno 1934 den alten Pfarrhof, die Liegenschaft am heutigen Standort, käuflich erwerben. Während des Umbaus stiess man auf Gräber aus der Alemannenzeit.

Die beliebte Konditorei mit dazugehörigem Tea-Room hatte viele Stammgäste, besonders erwähnt sei, dass Meinrad Inglin gerne im Sääli seine Texte verfasste.

Nach dem Ableben von Jeanette und Ernst Schmid-Haug übernahmen 1967 ihre drei Neffen die Liegenschaft am Postplatz.

1985 machten Auflagen einen weiteren Umbau notwendig. Aus dieser Zeit stammt das heutige Interieur.

2012 wurde die strategische Leitung der vierten Generation Haug übertragen. Zuvor hatte während vier Jahrzehnten in der Hauptsache Dr. jur. Jörg Haug (1931-2013) den Traditionsbetrieb mit grossem Geschick und Engagement geführt.

2018 haben alle Aktionärinnen und Aktionäre zwecks langfristiger Sicherung des Traditionsunternehmens unter einer einheitlichen Führung ihre Anteile an André Rotzetter-Haug übertragen. Als Alleininhaber führt er fortan das Unternehmen auf dem bisherigen Erfolgskurs weiter.

Suppen

Von 11.00- 14.00 Uhr

Tomatencrème-Suppe mit Rahmhaube	9.50
Gersten-Suppe	9.50
Ungarische Gulasch-Suppe	12.50

Salate

Von 11.00- 14.00 Uhr

grüner Salat	9.00
gemischter Salat	10.50
grosser Salatteller mit Ei	19.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	20.50
Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten	21.00

Unsere italienische und französische Salatsauce sind hausgemacht.

Haug Klassiker

Von 11.00- 14.00 Uhr

Haug Butterblätterteig-Pastetli mit Kalbfleisch und Brätkügeli an Champignonrahmsauce, Gemüsebouquet und Pommes frites	28.50
Schwyzer Käserollen auf Tomatencoulis dazu kleiner gemischter Salat	22.50
Haug Knöpfli nach Grossmutter Art mit Schinkenwürfel, Zwiebeln und Rahm 	20.50
Sennen-Rösti mit Schinkenstreifen, Zwiebeln und Käse überbacken 	21.50
Walliser-Rösti mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken	21.50
Gemüseteller mit Krokette oder Spiegelei	24.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Saisongemüse	26.50

 sind auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Für unsere kleinen Gäste

Von 11.00- 14.00 Uhr, nur für Kinder bis 15 Jahre

Kinder-Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites und Saisongemüse	10.00
Chicken-Nuggets mit Pommes-frites und Saisongemüse	10.00
Portion Pommes frites	7.50

Für den kleinen Hunger

Von 11.00- 17.00 Uhr

Schinkenkäse-Toast mit Ketchup mit buntem Blattsalat	7.50 10.50
Haug Birchermüesli und Huusbrot mit Rahm	9.50 10.50
Haug Birchermüesli (kleine Portion) mit Rahm	8.00 9.00

Weitere feine Köstlichkeiten

Weitere feine Köstlichkeiten wie Canapés, Sandwiches und Patisserie finden Sie in unserem Laden.

Wir beraten Sie sehr gerne.

Café

Café Crème	4.70
Schale	4.70
Espresso	4.70
Espresso Macchiato	4.70
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.70
Aromazuschlag Karamell, Vanille oder Haselnuss	0.30
Café Mélange	5.70
Café im Krug	8.00

Café – Spezialitäten

Café Confiseur mit drei Pralinen	8.20
Café Schümli-Pflümli	5.70
Irish Coffee	8.50
Kaffee Bailey's	8.50
Wienercafé	9.50
Coretto Grappa	6.00
Café Luz	5.50
Träsch, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter oder Kirsch	

Milchgetränke

Chocolat Mélange aus Caotina	5.70
Chocolat Grand Cru aus Maracaibo-Edelkakao	5.60
Rahmzuschlag	1.00

	2 dl	3dl	5dl
Milch	3.40	3.80	4.50
Ovomaltine (kalt)	4.70	4.90	5.90
Ovomaltine (warm)	4.70		
Caotina (kalt)	4.70	4.90	5.90
Caotina (warm)	4.70		

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Frühstück

von 07.00h – 11.00h

Feines Konditorenfrühstück	25.50
2 warme Getränke nach Wahl mit 1 Gipfeli, 1 Vollkornmutschli und verschiedene Brote dazu Butter, Käse, Schinken, Konfitüre, 1 kleines Birchermüesli, und 2dl Orangenjus	
Grosses Complet	21.50
2 warme Getränke nach Wahl 2 Gipfeli, 1 Mutschli und Brot dazu Butter, Käse, Konfitüre und 1 kleines Birchermüesli	
Complet Spezial	20.50
1 warmes Getränk nach Wahl 2 Vollkornkipfeli, 1 Vollkornmutschli und 2 Tranchen Vollkornbrot dazu Butter, Konfitüre 1 kleines Birchermüesli, und 2dl Multivitaminsaft	
Kleines Complet	12.50
1 warmes Getränk nach Wahl 1 Gipfeli, 1 Mutschli und Brot dazu Butter und Konfitüre	
Haug Birchermüesli mit Huusbrot	9.50
Rahmzuschlag	1.00
Butter Portion à 10g	0.50
Konfitüre Portion à 25g	0.70
Honig Portion à 25g	1.00
2 Scheiben Käse	3.00
2 Tranchen Schinken	3.00
assortierter Fleischteller	8.50

Ab 8.00 Uhr

3 Minuten Ei	2.50
2 Spiegeleier	5.00
Rührei aus 2 Eiern	5.00
Omelette	8.50
Schinken, Käse oder Champignons	+2.00
Hausgemachte Rösti	10.50
Spiegelei, Schinken oder Speck	+2.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Tee – Spezialitäten

Schwarztee

Earl Grey Deluxe Bio (Bergamotte)

Assam Tonganagaon Bio

Englische Spitzenmischung Bio (Feiner Assam Darjeeling Blend)

Chai Schwarztee (Zimt, Ingwer, Kardamomsamen, Gewürznelken, Süsshholz)

Darjeeling Steinthal Bio

Kräutertee

Nana-Minze

Mühlenmoos Kräutertee (Goldmelisse, Ringelblumen, Brennnesseln, Pfefferminze, Salbei)

Urner Kräutertee (Zitronenmelisse, Pfefferminze, Frauenmänteli, Bergblumenblüten)

Verveine

Kamille

Hagenbutten

Lindenblüten

Früchtete

Zaubervogel (Hibiskus, Hagenbutten, Apfel, Mango, Papaya, Orangen)

Zitronenbaum (Apfel, Hagenbutten, Korinthen, Holunderbeeren, Zitronen, Lemongras)

Rote Clara (Hibiskus, Weinbeeren, Korinthen, Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren)

Waldzwerg (Apfel, Weinbeeren, Rübli, Randen, Himbeeren, Erdbeeren)

Ingwer-Mandarine (Apfel, Birnen, Datteln, Feigen, Orangen, Mandarinen, Ingwer)

Rooibos

Bio Rooibos

Rooibos Ingwer-Lemon

Grüntee

Bio Sencha Bancha (Koffeinarm)

Schätze des Himmels Bio (Grüntee, Jasmintee, Rosenknospen, Sonnenblumen, Orangen)

Tasse 4.70

Krug 8.00

Punsch

Apfel, Orangen oder Rum 4.70

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Kalte Getränke

Valsler Classic / Silence	33cl	4.70
	50cl	5.70
	75cl	7.70
Coca-Cola	33cl	4.70
Coca-Cola Zero	33cl	4.70
Fuse Tea Lemon	33cl	4.70
Sprite	33cl	4.70
Fanta	33cl	4.70
Rivella rot	33cl	4.70
Rivella blau	33cl	4.70
Apfelsaft Möhl	33cl	4.70
Shorley	33cl	4.70
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.70
Sirup 1 Glas gratis für Kinder bis 15 Jahre	20cl	2.90
	30cl	3.20
	50cl	3.50
Grander Wasser pro Person		1.50

Fruchtsaft

Frisch gepresster Orangensaft	20cl	6.70
	30cl	8.70
Granini Orangensaft	20cl	4.70
Granini Multivitamin	20cl	4.70

Bier

Einsiedler Gächts	33cl	5.20
Schwyzer Böcklibier	33cl	5.20
Appenzeller Quöllfrisch trüb Bügel	33cl	5.20
Appenzeller Leermond alkoholfrei	33cl	4.70
Appenzeller Panaché	33cl	4.70
Apfelmost Möhl	50cl	5.20

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Spirituosen

	2cl	4cl
Pflümli	3.40	6.00
Zwetschgen	3.40	6.00
Träster	3.40	6.00
Chrüter	3.40	6.00
Kirsch	5.80	9.80
Williams	5.80	9.80
Vieille Prune	7.80	11.80
Rum Baccardi		9.90
Gordons Gin		9.00

Apéro

Cynar		5.50
Campari		5.50
Martini weiss		5.50
Appenzeller		5.50

Cognac

Rémy Martin		9.60
Hennessy		8.50

Whisky

Haig Scotch		8.50
Tulamore		9.50
Ballantines		10.00

Calvados

Boulard		7.50
Morin Père et Fils		6.50

Liqueurs

Grand Marnier		6.50
Eiercognac		6.70
Baileys		7.50
Amaretto		7.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Deklarationen

Wenn nicht speziell deklariert, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.

Die Käsespezialitäten beziehen wir von der Käserei Annen in Steinen.

Unseren Fisch beziehen wir von der Firma Bianchi in Zürich.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage sehr gerne.