



Café

Café Nature	4.30
Café Crème	4.50
Café Doppelcrème	4.70
Portion Café Crème	7.50
Espresso nature	4.30
Espresso	4.50
Espresso macchiato	4.80
Doppelter Espresso	5.60
Café Mélange	5.60
Schale (Milchkaffee) und 1"Chrüegli" Milch (1 dl)	1.80
Cappuccino	4.90
Café macchiato	5.50
Café macchiato mit Aroma (Caramel, Vanille, Haselnuss)	5.80

Café – Spezialitäten

Café Confiseur mit drei Pralinen	7.80
Café Schümli-Pflümli mit Schlagrahm und mit feinem Konfekt	11.80
Irish Coffee	10.30
Wienercafé	9.20
Café Träsch, Zwetschgen, Pflümli, Café Chrüter oder Kirsch	5.20

Milchgetränke 2 dll

Milch kalt oder warm	3.40
Ovomaltine kalt oder warm	4.50
Chocolat kalt oder warm	4.50
Chocolat Mélange mit Schlagrahm	5.60
Chocolat Grand Cru aus Criollo-Edelkakao	5.40
Chocolat Mélange Grand Cru aus Criollo-Edelkakao	6.50

Alle Preise in Sfr. und inkl. 7.7 % MWST



Tee

<u>Schwarztee</u> - Ceylon, Darjeeling, Assam	
Earl Grey	4.30
<u>Tee crème</u>	4.50
<u>Kräutertee</u> - Pfefferminz, Hagenbutten, Kamillen, Lindenblüten, Eisenkraut, Alpenkräuter	4.30
<u>Früchtetee</u> - Früchtetee-Mix, Waldbeeren, Blutorangen, Pink-Grapefruit	4.30
<u>Spezialitäten</u> - Grüntee Jasmin, Grüntee Minze, Zitronengras, Summerdream-Mischung, Winterzauber, Rooibos Honig,	4.30
1 Portion Tee	7.—
Tee Rum, 2 cl	7.30
Grog Rum, 4 cl	8.80
Rum Punsch (alkoholfrei)	4.70
Apfel Punsch	4.70
Orangen Punsch	4.70

Tee – Spezialitäten

Darjeeling Second Flush (schwarzer Tee) Frühlingstee aus der Plantage Tumsong. aromatisch, rund, präsent. mit oder ohne Milch zu geniessen	Portion	8.50
Formosa Fancy Oolong blattwürzig, feine Holznote. ohne Milch zu geniessen	Portion	8.50
Earl Grey Finest Darjeeling Leaf elegant, diskret, präsent ohne Milch zu geniessen	Portion	8.50
Ingwer Mandarine Mit gerösteten Früchten Apfel, Birne, Dattel, Feige und Orange	Portion	8.50

Alle Preise in Sfr. und inkl. 7.7 % MWST



Frühstück

Nur an Samstagen, Sonn- und Feiertagen:

Frühstück vom grossen Buffet, von 8-13 Uhr 28.50

An allen übrigen Tagen, von 7 – 11 Uhr:

Feines Konditorenfrühstück:

2 Getränke nach Wahl (Café, Ovo, Chocolat, Tee) mit 1 Gipfeli, Parisetten, Hausbrot und 1 Vollkornmutschli, Käse, Butter, Konfitüre und 1 kleines Birchermüesli, Schinken und 2 dl Orangenjus 23.50

Grosses Complet:

2 Getränke nach Wahl (Café, Ovo, Chocolat, Tee) 2 Gipfeli, 1 Mutschli, Hausbrot, Käse, Butter, Konfitüre und 1 kleines Birchermüesli 19.50

Complet Spezial:

1 Getränk nach Wahl (Café, Ovo, Chocolat, Tee) 2 Vollkorn-Gipfeli, 1 Vollkorn-Mutschli, 2 Tranchen Vollkornbrot, 1 kleines Birchermüesli, Butter, Konfitüre und 2 dl Multivitaminsaft 19.50

Kleines Complet :

1 Tasse Café, Ovo, Chocolat oder Tee
1 Gipfeli, 1 Mutschli, Hausbrot
Butter und Konfitüre 12.50

Ergänzungen zum Frühstück, wenn nicht im Angebot enthalten:

Birchermüesli ohne Rahm 9.50
Birchermüesli mit Rahm 10.50

Butter 1.20
Konfitüre (Portion) 1.60
2 Scheiben Käse 3.—
2 Tranchen Schinken 3.—
assortierter Fleischteller 7.50
Ei gekocht 2.50
2 Spiegeleier 5.—
Rührei (2 Stk.) 5.—
Omelette mit Schinken oder Champignons 10.50
Hausgemachte Rösti
(Spiegelei, Schinken, Speck) 10.50

Alle Preise in Sfr. und inkl. 7.7 % MWST



Kalte Getränke

Coca-Cola/ light/zero	30cl	4.30
Sprite, Rivella rot/blau/grün	30cl	4.30
Sinalco	30cl	4.30
Schweppes, Bitter Lemon	18cl	4.30
Valser	33cl	4.30
Valser	75cl	8.20
Valser naturel	50cl	5.30
Süssmost	30cl	4.30
Shorley	30cl	4.30
Sirup (für Kinder 1Glas gratis)	20cl	2.70
Ice Tea	30cl	3.90
Ice Tea	50cl	4.90
Mineral offen (Valser, Cola, Sprite, Shorley)	30cl	3.90
Mineral offen (Valser, Cola, Sprite, Shorley)	50cl	4.90

Fruchtsaft

Frisch gepresster Orangensaft	20cl	6.50
Reiner Orangensaft	20cl	4.50
Aprikosensaft	20cl	4.50
Fruchtcocktailsaft	20cl	4.50
Traubensaft	20cl	4.50

Bier

Maisgold	30cl	4.50
Stange	30cl	4.20
Tulpe	20cl	3.90
Clausthaler alkoholfrei	33cl	4.50

Alle Preise in Sfr. und inkl. 7.7 % MWST



Kalte und warme Gerichte

von 11-14 Uhr

Suppen

Gemüse-Bouillon Nature	5.—
Gemüse-Bouillon mit Ei	5.50
Gemüse-Bouillon mit Flädli	5.50
Tomatencrème-Suppe mit Rahmhaube	9.50
Gersten-Suppe	9.50
Ungarische Gulasch-Suppe	12.50

Salate

grüner Salat	9.—
gemischter Salat	10.50
grosser Salatteller mit Ei	18.50

Kalte Teller

Wurstsalat einfach	10.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst- Käsesalat einfach	12.—
Wurst- Käsesalat garniert	19.—
Thonsalat einfach	12.—
Thonsalat garniert	19.—

Im Hause zubereitete französische oder italienische Sauce

Rösti

Sennen-Rösti mit Schinkenstreifen, Zwiebeln und Käse überbacken	19.50
Walliser-Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	19.50
Rösti mit Spiegelei	17.50

Alle Preise in SFr. und inkl. 7.7 % MWST



Haug-Klassiker

Butterblätterteig-Pastetli mit Kalbfleisch und Brätkügeli an Champignonrahmsauce, Gemüsebouquet und Pommes frites	25.50
Schweinscarréeschnitzel paniert Gemüsebouquet und Pommes frites	25.50
Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebouquet	26.50
Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter garniert mit verschiedenen Salaten	26.50
Knöpfli nach Grossmutterart mit Schinkenwürfeli, Zwiebeln und Rahm	18.50
Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	17.—
Omelette mit Schinken oder Champignons	16.50
Fischknusperli mit Sauce Remoulade garniert mit verschiedenen Salaten	24.50

Vegetarische Gerichte

Knöpfli mit Champignons, Zwiebeln und Rahm	18.50
Gemüseteller mit Spätzli	24.50
Omelette nature	15.50

Alle Preise in SFr. und inkl. 7.7 % MWST



Für den kleinen Hunger

Von 7-17 Uhr

Haug-Birchermüesli

Birchermüesli ohne Rahm	9.50
Birchermüesli mit Rahm	10.50

Salate

grüner Salat	9.—
gemischter Salat	10.50
grosser Salatteller mit Ei	18.50

Kalte Teller

Wurstsalat einfach	10.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst- Käsesalat einfach	12.—
Wurst- Käsesalat garniert	19.—
Thonsalat einfach	12.—
Thonsalat garniert	19.—

Im Hause zubereitete französische oder italienische Sauce

Warme Speisen

Tomatencrème-Suppe mit Rahmhaube	9.50
Gersten-Suppe	9.50
Ungarische Gulasch-Suppe	12.50
Fischknusperli mit Sauce Remoulade, garniert mit verschiedenen Salaten	24.50
Chicken-Nuggets (5 Stk) mit Cocktail-Sauce	
Pommes frites	18.50
Schinkenkäse-Toast	6.50
Portion Pommes-frites	7.50
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	8.50
Bruschetta mit Rohschinken	10.50
Bruschetta mit geräuchertem Lachs	10.50

Weitere feine Köstlichkeiten (Canapés, Sandwiches, Patisserie) finden Sie in unserem Laden

Alle Preise in SFr. und inkl. 7.7 % MWST



Sommerklassiker

Von 7-17 Uhr

Birchermüesli ohne Rahm	9.50
Birchermüesli mit Rahm	10.50
grüner Salat	9.—
gemischter Salat	10.50
grosser Salatteller mit Ei	18.50
Wurstsalat einfach	10.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst- Käsesalat einfach	12.—
Wurst- Käsesalat garniert	19.—
Thonsalat einfach	12.—
Thonsalat garniert	19.—

Unsere Salatsaucen (französisch oder italienisch) werden im Hause frisch zubereitet.

Pouletknusperli mit Cocktailsauce garniert mit verschiedenen Salaten	24.50
Fischknusperli mit Sauce Remoulade garniert mit verschiedenen Salaten	24.50
Geräuchertes «Brüggli» Forellenfilet mit Meerrettichschaum, bunte Blattsalate	24.50
Melone mit Rohschinken	20.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Saauce garniert mit verschiedenen Salaten	22.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	19.50
Schinken-Käse-Toast	6.50
Portion Pommes -frites	7.50

Weitere feine Köstlichkeiten (Canapés, Wähen, Sandwiches und Patisserie) finden Sie in unsrem Laden!

Alle Preise in SFr. und inkl. 7.7 % MWST



Unsere Weine

Offene Weine

Weiss	10 cl	50 cl
Weisser Schwyzer		
Riesling-Sylvaner Chardonnay Pinot gris		19.80
Féchy		18.—
Fendant du Valais		17.—
Gespritzter Weisswein 20cl	7.—	
Cüpli - Prosecco	8.—	
Cüpli - Prosecco mit Aperol	9.—	

Rot

Roter Schwyzer Pinot noir Cabernet Garanoir		19.80
Merlot del Veneto	3.50	14.50
Cabernet-Sauvignon California		19.—

Unsere Flaschenweine in auserlesener Qualität und fairen Preisen

Weiss	75 cl
-------	-------

Dézalay « Clos des Abbayes » 2013	
Ville de Lausanne	36.—
Aigle « Les Murailles » 2012 H. Badoux	35.—
Heida Visperterminen 2013 St. Jodern	33.50
Abbaye du Fenouillet 2012	
Oenologe Toni Schuler Schwyz, von eigenem Weingut in Frankreich	32.—

Rot	75 cl
-----	-------

Humagne Rouge 2012	
Wallis, Jacques Germanier	33.50
Le Volte 2014	
Toscana, Gebiet Ornellaia	37.—
Château Beauchene 2014	
Gebiet Château Neuf Du Pape	31.—
Lagar Rioja Crianza Spanien 2012	33.50
Leutschner Clevner Spätlese 2016	32.50

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

Alle Preise in Sfr. und inkl. 7.7 % MWST



Spirituosen	2 cl	4 cl
Kirsch (40 Vol. %)	5.80	9.80
Williams (43 Vol. %)	5.80	9.80
Pflümli/Zwetschgen (40 Vol. %)	3.40	6.—
Träster (45 Vol. %)	3.40	6.—
Chrüter (40 Vol. %)	3.40	6.—
Grappa (45 Vol. %)	5.40	
Marc Burgund (40 Vol. %)	5.80	
Calvados (40 Vol.%)	6.80	
Rum (40 Vol.%)	3.60	
Rum Baccardi (37.5 Vol. %)		9.90
Wodka (37.5 Vol. %)		10.—
Gin(37.5 Vol. %)		9.—

Cognac

Rémy Martin (40 Vol. %)	9.60
Hennessy (40 Vol. %)	8.50

Whisky

Ballantines (40 Vol. %)	10.—
Milton Duff 10 Years old (40 Vol. %)	12.—

Liqueurs

Grand Marnier (40 Vol. %)	6.50
Eiercognac (15 Vol. %)	6.70
Baileys (17 Vol. %)	7.50

Apéro

Cynar, rossi (26.5 Vol. %)	5.50
Campari (26.5 Vol. %)	5.50
Martini weiss/rot (26.5 Vol. %)	5.50
Aperol (11Vol. %)	5.50

Alle Preise in Sfr. und inkl. 7.7 % MWST



Die Firmengeschichte Café Haug seit 1889

Die Geschichte des Café und der Konditorei Haug nahm ihren Anfang im Jahre 1889, als Gustav Haug aus Stuttgart mit seiner Gattin Eugène 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 Eugène den Betrieb an verschiedenen Standorten in Schwyz weiter.

Ende der 20er Jahre heiratete Tochter Jeanette Ernst Schmid, dipl. Konditormeister. Die Witwe Eugène, 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 Säli 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, so dass auch das Café / Tea-Room auf den heutigen Standard verbessert und erweitert werden konnte.

2012 ist die strategische Leitung der Café Haug Confiserie AG an die vierte Generation Haug übergegangen. Zuvor hatte in der Hauptsache Dr. jur. Jörg Haug (1931-2013) den Traditionsbetrieb über vier Jahrzehnte lang mit grossem Geschick und Engagement geführt.