



<b>Vorspeisen / Starters</b>	<b>CHF</b>
Bunter Blattsalat, Blätterteiggebäck mit Tomaten-Frischkäse <i>Mixed lettuce, puff pastry with cream cheese</i> A, C, G, L, M	12.50
Rindstatar, würzig mariniert, mit Toast und Butter <i>Spicy beef tartare, with toast and butter</i> A, C, D, F, G, L, M	Vorspeise/Starter 26.50 Hauptspeise/Main course 37.50
Nüsslisalat mit hausgepökelter Rothirsch-Zunge, gebratenen Pilzen und Portwein-Feigen <i>Lamb's lettuce with pickled red deer tongue, fried mushrooms and figs in port wine</i> A, C, G, L, O	16.50
Kürbiscrèmesuppe mit Vanille und gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin cream soup with vanilla and roasted pumpkin seeds</i> A, C, G, L, O	14.50
<b>Vegetarisch / Vegetarian</b>	
Spinat-Risotto mit geschmolzenen Cherry-Tomaten und Kürbis <i>Spinach risotto with melted cherry-tomatoes and pumpkin</i> A, G, L, O	27.50
Vegetarischer Herbststeller: Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis, Rosenkohl, Pilze, Preiselbeer-Rahmsauce, Rotweibirne und Portweifeige <i>Vegetarian autumn dish: spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, pumpkin, Brussels sprouts, mushrooms, cranberry/cream sauce, pear in red wine and figs in port wine</i>	34.50
<b>Vegan / Vegan</b>	
Veganes Massaman Thai-Curry Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis <i>Vegan Massaman Thai Curry</i> <i>Asian vegetables, potatoes, cashew nuts, lime and jasmine rice</i> A, E, F, H, L, N	29.50
<b>Fisch / Fish</b>	
Gebratene Seesaibling-Filets mit Kapern, Champignons und Tomaten – serviert mit Limetten-Risotto und Spinat <i>Fried fillets of char with capers, mushrooms and tomatoes – served with lime risotto and spinach</i> A, D, G, L, O	45.50

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.



## Fleisch / Meat

CHF

Hausgemachter Hackbraten (CH-Rind/-Schwein/-Kalb) an Kräuterrahmsauce,  
mit Kartoffelstock und glasierten Rüeblen

30.50

*Home-made meatloaf (CH beef/pork/veal) with cream sauce,  
mashed potatoes and glazed carrots*

A, C, F, G, L, M, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (CH-Weide-Rind) an Stroganoff-Sauce,  
mit frischen Tagliatelle und Marktgemüse

55.00

*Tenderloin cubes (Swiss pasture beef), Stroganoff sauce,  
with fresh noodles and vegetables*

A, C, G, L, M, O

Rothirsch-Burger (Rotenthurm SZ) in hausgemachtem Sesam-Brioche,  
mit Brie, Speck, Preiselbeer-Schalotten, frittierten Süsskartoffeln und  
Kürbis/Tomaten-Chutney

36.50

*Red deer burger (CH) in home-made sesame brioche bun, with soft cheese,  
bacon, cranberry shallots, fried sweet potatoes and pumpkin/tomato chutney*

A, C, G, L, M, N

Gebratenes Rothirsch-Entrecôte (Rothenthurm SZ),  
Preiselbeerkruste und Portweinjus, mit Butterspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni,  
Rosenkohl und Rotweinbirne

57.00

*Fried red deer entrecôte (CH), cranberry crust and port wine juice,  
with spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts and pear in red wine*

A, C, G, L, M, O

Hausgemachte Rothirsch-Bratwurst (Rothenthurm SZ)

33.50

mit Butterspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotweinbirne

*Home-made red deer sausage (CH) with spetzli, red cabbage, glazed chestnuts,  
Brussels sprouts and pear in red wine*

A, C, G, L, M, O

### Herkunftsländer unserer Produkte / Countries of origin of our products

Kalbfleisch / Veal	CH	Fisch / Fish	CH (Fischzucht Römerswil LU)
Rindfleisch / Beef	CH	Rothirsch / Red deer	CH (Rothenthurm SZ)
Schwein / Pork	CH		

### Allergene

A mit glutenhaltigem Getreide	H mit Schalenfrüchten
B mit Krebstieren	L mit Sellerie
C mit Eiern	M mit Senf
D mit Fischen	N mit Sesamsamen
E mit Erdnüssen	O mit Schwefeldioxid und Sulfiten
F mit Sojabohnen	P mit Lupinen
G mit Milch	R mit Weichtieren

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.



## Desserts / Desserts

CHF

Zuger Kirschtorte

12.50

*Local cherry tart*

A, C, G, H, O

Eiskaffee SCHIFF

11.50

*Iced coffee*

+3.00

mit Kirsch / *with cherry brandy*

A, C, E, F, G, H, L, M, N, P

Mango-Crème brûlée mit hausgemachtem Sauerrahm-Glacé

15.50

*Mango crème brulée with home-made sour cream ice-cream*

C, G, H

Tagesdessert sowie diverse Glacé-Sorten (fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter)

*Dessert of the day and a selection of ice-cream (please ask our staff)*

### Allergene

A mit glutenhaltigem Getreide	H mit Schalenfrüchten
B mit Krebstieren	L mit Sellerie
C mit Eiern	M mit Senf
D mit Fischen	N mit Sesamsamen
E mit Erdnüssen	O mit Schwefeldioxid und Sulfiten
F mit Sojabohnen	P mit Lupinen
G mit Milch	R mit Weichtieren

### Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Wir setzen alles daran, um Ihnen immer korrekte und allergiekonforme Gerichte zu servieren. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können nebst den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Gerne geben Ihnen unsere Service Mitarbeiter Auskunft über die Allergene.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei Unverträglichkeiten und/oder Unannehmlichkeiten keine Haftung übernehmen können.

Wir danken für Ihr Verständnis!

***Should you suffer from any kind of food allergy – please let us know as you order!***

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.