



Vorspeisen / Starters

CHF

Bunter Blattsalat, Blätterteiggebäck mit Tomaten-Frischkäse
Mixed lettuce, puff pastry with cream cheese

12.50

A, C, G, L, M

Rindstatar, würzig mariniert, mit Toast und Butter

Vorspeise/Starter

26.50

Spicy beef tartare, with toast and butter

Hauptspeise/Main course

37.50

A, C, D, F, G, L, M

Hausgemachtes Rot-Hirsch Pastrami auf Nüsslisalat mit Waldpilzen, Portweifeigen
an Haus-Dressing

16.50

*House made red deer pastrami on lamb's lettuce with mushrooms, port wine figs
served with house dressing*

G, H, L, M, O

Kürbis Cremesuppe mit Vanille und gerösteten Kürbiskernen

14.50

Pumpkin cream soup with vanilla and roasted pumpkin seeds

A, C, G, L, O

Vegetarisch / Vegetarian

Spinat-Risotto mit geschmolzenen Cherry-Tomaten und Kürbis

27.50

Spinach risotto with melted cherry-tomatoes and pumpkin

A, G, L, O

Vegetarischer Herbstteller: Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis,

34.50

Rosenkohl, Pilze, Preiselbeer-Rahmsauce, Rotweinbirne und Portweifeige

*Vegetarian autumn dish: spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, pumpkin, Brussels
sprouts, mushrooms, cranberry/cream sauce, pear in red wine and figs in port wine*

A, C, G, L, M, N

Vegan / Vegan

Vegans Massaman Thai-Curry

29.50

Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis

Vegan Massaman Thai Curry

Asian vegetables, potatoes, cashew nuts, lime and jasmine rice

A, E, F, H, L, N

Fisch / Fish

Gebratene Seesaibling-Filets mit Kapern, Champignons und Tomaten –

45.50

serviert mit Pilawreis und Broccoli

*Fried fillets of char with capers, mushrooms and tomatoes –
served with rice and broccoli*

A, D, G, L, O

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 Rüebli
*Home-made meatloaf (CH beef/pork/veal) with cream sauce,
mashed potatoes and glazed carrots*
A, C, F, G, L, M, O 30.50

Gebratene Rindsfiletwürfel (CH-Weide-Rind) an Stroganoff-Sauce,
mit frischen Tagliatellen und Marktgemüse
*Tenderloin cubes (Swiss pasture beef), Stroganoff sauce,
with fresh noodles and vegetables*
A, C, G, L, M, O 55.00

Rothirsch-Burger (Rothenthurm SZ) in hausgemachtem Sesam-Brioche,
mit Brie, Speck, Preiselbeer-Schalotten, frittierten Süsskartoffeln und
Kürbis/Tomaten-Chutney
*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 36.50

Hausgebeizter Pfeffer vom Rot-Hirsch (Rothenthurm, SZ)
mit Champignons, Speck, Croûtons, Silberzwiebeln,
Butterspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Kürbis, Rosenkohl und Rotweinbirne
*Venison stew with mushrooms, croutons, bacon, pickled onions,
served with spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts
and red wine pear*
A, C, G, L, M, O 36.50

Hausgemachte Rothirsch/Kalbs-Hacktätschli (Rothenthurm SZ) mit
Preiselbeerrahmsauce, Butterspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl, Kürbis
und Rotweinbirne
*Home-made red deer/calf meat balls (CH) with cranberry sauce,
spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts,
pumpkin and pear in red wine*
A, C, G, L, M, O 31.50

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

Spekulatius-Parfait garniert mit frischen Früchten

12.50

Parfait with spiced biscuit and fresh fruits

A, C, E, F, 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)

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.