



Vorspeisen
Starters

Bunter Blattsalat mit Blätterteig/Kürbis-Gebäck
Mixed lettuce with pumpkin puff-pastry
French oder/or Italian Dressing
A, C, G, L, M, O, H 13.50

Linsensalat mit Birnen und Nüsslisalat an
Limetten-Dressing, dazu Süsskartoffel-Mousse
und Burrata-Crème
Lentil salad with pear and lamb's lettuce with
lime dressing, sweet potato mousse and
creamed burrata
A, G, H, L, M, O 17.50

Würzig mariniertes Rindstatar, Toast und Butter
Spicy beef tartare, toast and butter
Vorspeise / starter 70g 27.50
Hauptspeise / main course 140g 37.50
A, C, D, F, G, L, M, O

Thailändische Tom Kah Kokosnussmilchsuppe
mit Tofu, Shiitake, Austernpilzen und
Satay-Spiess (CH-Pouletbrust)
Thai Tom Kah coconut milk soup with tofu,
shiitake and satay skewer (chicken breast CH)
A, D, F, H, L, O 15.50

Randen/Apfel-Suppe mit Sauerrahm und
Mohnsamen-Gebäck
Beetroot/apple soup with sour cream and
poppy seed pastry
A, C, F, G, L, O 12.50

Tagessuppe (fragen Sie unsere Mitarbeiter)
Soup of the day (ask a member of our staff) 7.50

Hauptgänge
Main dishes

Veganes Massaman Thai-Curry mit
asiatischem Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüssen,
Limette und Jasminreis
Vegan Massaman Thai Curry with Asian
vegetables, potatoes, cashew nuts, lime and
Jasmine rice 29.50
mit Pouletbrust-Satay
with chicken satay +2.50
A, E, F, H, L, N

Kräuter-Risotto mit eingelegter Rande, gebackenem
Ziegenkäse, Baumnüssen und Granatapfel
Risotto with herbs, pickled beetroot, baked
goat cheese, walnuts and pomegranate
A, C, G, H, L, M, O 30.50

Kartoffel/Kräuter-Knödel mit Brösmeli und
Nussbutter, Pilz-Ragoût
Potato and herb dumplings with breadcrumbs,
brown butter and mushroom ragout
A, C, E, F, G, H, L, M, O 29.50

Gebratene Seesaibling-Filets mit Champignons,
Cherrytomaten und Kapern, dazu Sellerie-Püree,
Wintergemüse und Rosmarin-Kartoffeln
Fried char with mushrooms, cherry tomatoes, capers,
creamed celery, vegetables and rosemary potatoes
A, C, D, G, L, O 48.50

Pochierte Seesaibling-Filets im Zucchettimantel,
Senf-Sauce, Cherry-Tomaten und Spinat-Risotto
Poached fillets of char wrapped in zucchini, with
mustard sauce, cherry tomatoes and spinach risotto
A, D, G, L, M, O 48.50

Burger aus Origine-Rind im Sesam-Brioche-Bun,
mit Speck, Brie, Tomaten-Chutney, Portwein-
Schalotten und Rosmarin/Parmesan-Kartoffeln
Beef burger in sesame brioche bun, with bacon,
camembert cheese, cranberries, pear-chutney,
Port wine shallots and fried potatoes
A, C, G, H, L, M, N, O 33.50

Hausgemachter Hackbraten («Origine»-Rind,
«Origine»-Schwein, «Swiss Quality Veal»-Kalb)
an Kräuter/Rahmsauce, mit Kartoffelstock und
glasierten Rüebl
Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream
sauce, mashed potatoes and glazed carrots
A, C, F, G, L, M, O 33.50

Geschnetzelte «Swiss Prime»-Kalbsleber
mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced "Swiss Prime" veal liver with rösti and
vegetables
A, G, L, O 40.50

Grilliertes Rindsfilet («Origine» BIO-Weiderind),
Steinpilzsauce, Rüebl/Pastinaken-Mousse und
Kartoffel-Gratin
Grilled free range beef tenderloin, porcini sauce,
carrot/parsnip mousse and potato gratin
A, C, G, L, M, O 69.50

Gebratene Rindsfiletwürfel («Origine» BIO-
Weiderind) an Whisky-Rahmsauce,
mit Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln
Fried beef fillet cubes, whisky/cream sauce,
vegetables and fried potatoes
A, C, G, L, M, O 53.50



Desserts

Desserts

«Île flottante»

Luftiger Eiweiss-Schneeball auf Vanille-Crème,
mit Mandel-Krokant und Caramel-Sauce

Fluffy snowball of egg white on vanilla cream,
with almond brittle and caramel sauce

A, C, G, H

12.50

Mandarinen/Cream Cheese-Crème

mit Brownie-Streusel

Tangerine/cream cheese dessert

with crumbled brownies

A, C, G, H

12.50

Zuger Kirschtorte

Local cherry tart

A, C, G, H, O

11.50

Eiskaffee SCHIFF

Iced coffee our way

mit Kirsch / with cherry brandy

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

12.50

+3.00

Auswahl an Käse mit Trauben,

hausgemachtem Feigensenf und Birnbrot

Selection of cheese with grapes, home-made

fig mustard and bread made of dried pears

A, C, E, G, H, M

17.50

Diverse Glacé-Aromen

(fragen Sie bitte die Service-MitarbeiterInnen)

Various flavours of ice-cream

(please ask our staff)

Herkunftsländer unserer Produkte

Countries of origin of our products

Geflügel / Poultry

CH

Kalbfleisch / Veal

CH «Swiss Quality Veal»

Rindfleisch / Beef

CH «Origine»

Schwein / Pork

CH «Origine»

Fisch / Fish

CH Fischzucht Römerswil LU

Rothirsch / Red deer

CH Kanton Schwyz

Damhirsch / Fallow deer

CH Hoch-Ybrig / Kanton Schwyz

Allergene

Allergenes

A mit glutenhaltigem Getreide

L mit Sellerie

B mit Krebstieren

M mit Senf

C mit Eiern

N mit Sesamsamen

D mit Fischen

O mit Schwefeldioxid & Sulfiten

E mit Erdnüssen

P mit Lupinen

F mit Sojabohnen

R mit Weichtieren

G mit Milch

Q mit Hausgrillen-Pulver

H mit Schalenfrüchten

Lieber Gast

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

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu ermöglichen, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten bzw. Allergien frühzeitig bekanntzugeben.

Wir setzen alles daran, 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 verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei eventuellen Unannehmlichkeiten und Unverträglichkeiten keine Haftung übernehmen können.

Für Änderungen von Gerichten auf unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Dear customer

Should you suffer from any kind of food allergy, please let us know as you order. Thank you.

For any changes of the dishes on our menu we charge CHF 2.00.



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

All Prices in CHF incl. 8,1 % VAT.