



Vorspeisen Starters

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und gekochtem Ei an Hausdressing <i>Lamb's lettuce salad with bacon, croûtons, boiled egg and French dressing</i> A, C, F, L, M, O	16.50	Gebratene Seesaibling-Filets mit Kapern, Tomaten, Champignons, Broccoli und Weisswein-Risotto <i>Fried fillets of char with capers, tomatoes, mushrooms, broccoli and white wine risotto</i> A, D, G, H, L, O	46.50
Kürbis-Cake auf Kürbis-Chutney mit Ziegenfrischkäse und Thymian-Honig <i>Pumpkin cake with pumpkin chutney goat cheese and honey with thyme</i> A, C, G, H, M, O	17.50	Hausgemachter Hackbraten (ORIGIN-Rind, ORIGIN-Schwein, SWISS QUALITY VEAL-Kalb) an Kräuterrahmsauce, mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli <i>Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce and herbs, mashed potatoes and glazed carrots</i> A, C, G, L, M, O	32.50
Rinds-Tatar würzig mariniert, Toast und Butter <i>Spicy beef tartare, toast and butter</i> A, C, D, F, G, L, M, O		Geschnetzelte SWISS PRIME-Kalbsleber mit Butterrösti und Marktgemüse <i>Sliced Swiss prime veal liver with rösti and vegetables</i> A, G, L, O	39.50
Vorspeise / starter 70g 27.50 Hauptspeise / main course 140g 38.50		Rothirsch-Burger im hausgemachtem BIO-Brioche-Bun, mit Käse, Rotkraut, Maroni, Kürbis-Chutney und Rosmarin Kartoffeln <i>Deer burger in a home-made bun, with cheese, red cabbage, chestnuts, pumpkin-chutney and fried potatoes</i> A, C, E, G, L, M, N, O	34.50
Kürbis-Crème-Suppe mit Amaretto, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin cream soup with Amaretto, roasted pumpkin seeds and pumpkin oil</i> A, G, L, O	14.50	Gebratene Rindsfiletwürfel an Preiselbeer/Steinpilzsauce (ORIGIN Weiderind), mit Butterspätzli und Marktgemüse <i>Cubes of beef tenderloin (free range beef), cranberry/porcini sauce, risotto, cherry tomatoes and vegetables</i> A, G, L, M, O	56.50
Tom Kah Gai Cremige Kokosnussmilch-Suppe mit Pouletbruststreifen, Champignons und Limette <i>Thai chicken coconutmilk soup with mushrooms and lime</i> A, D, F, H	15.50	Sous-vide gegartes / grilliertes Rindsfilet (Origine Weiderind) mit einer Thymian-Senfkruste, Portwein-Jus, hausgemachten Kartoffel-Kroketten und Markt-Gemüse <i>Sous-vide cooked and grilled beef tenderloin (free range beef) with thyme/mustard crust and Portwine sauce, croquettes and vegetables</i> A, C, G, L, M, O	69.00
Hauptgänge Main dishes			
Hausgemachte Kürbis/Mascarpone-Ravioli mit glasierten Marroni, Rosenkohlblättern und Grana Padano <i>Home-made pumpkin ravioli with glazed chestnuts, Brussels sprouts, Grana Padano</i> A, C, G, L, O	27.50		
Cremiges Randen-Risotto mit Fetawürfeln und gebackenen Auberginen-Bällchen <i>Creamy beet root risotto with feta cheese and fried egg plant balls</i> A, C, G, L, M, N, O	28.50		



Desserts Desserts

Orangen-Crème-brûlée mit Sauerrahmglace Orange crème brûlée with sour cream ice cream A, C, G, H, O	15.50
Zuger Kirschtorte Local cherry tart A, C, G, H, O	12.50
Eiskaffee SCHIFF Iced coffee A, C, E, F, G, L, M, N, P mit Kirsch / with cherry brandy	12.50 + 3.00
Diverse Glacé-Aromen Bauernhof-Glacé (Fragen Sie bitte die Service MitarbeiterInnen)	4.00 5.00
Various flavours of ice-cream Farmhouse ice-cream (Please ask our staff)	4.00 5.00

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 / Lucerne
Rothirsch	CH Schwyz / Switzerland
Damhirsch	CH Schwyz /Switzerland

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

Für Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

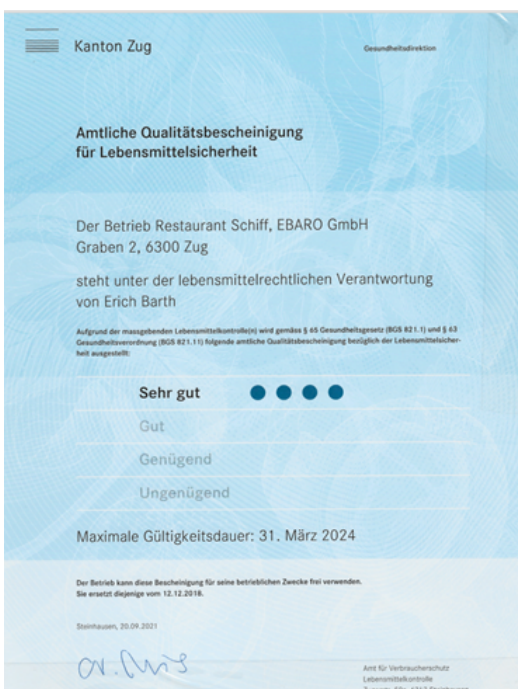
Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu ermöglichen, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten/Allergien frühzeitig bekannt zu geben.

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, welche im Produktionsprozess verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei möglichen Unannehmlichkeiten und Unverträglichkeiten keine Haftung übernehmen können.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

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

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



**Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt.
All Prices in CHF incl. 7,7 % VAT.**