



**Vorspeisen
Starters**

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und gekochtem Ei
an Hausdressing
*Lamb's lettuce salad with bacon, croûtons,
boiled egg and French dressing*
A, C, F, L, M, O 16.50

Kürbis-Cake auf Tomaten-Chutney
mit Ziegenfrischkäse und Thymian-Honig
*Pumkin cake with tomato chutney
goat cheese and honey with thyme*
A, C, G, H, M, O 17.50

Rinds-Tatar würzig mariniert, Toast und Butter
Spicy beef tartare, toast and butter
A, C, D, F, G, L, M, O
Vorspeise / starter 70g 27.50
Hauptspeise / main course 140g 38.50

Kürbis-Crème-Suppe mit Amaretto, Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen
*Pumpkin cream soup with Amaretto, roasted
pumpkin seeds and pumpkin oil*
A, G, L, O 14.50

**Hauptgänge
Main dishes**

Kartoffel-Süssmais-Bratlinge mit Kräuter-Creme Fraiche -
serviert mit Randen-Apfel-Bulgur
*Potato sweetcorn patties with burrata cream
served with beetroot apple bulgur*
A, C, G, L, M, N, O 28.50

Massaman Thai Curry:
Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse
und Limette, serviert mit Jasminreis
Massaman Thai Curry :
Asian vegetables, potatoes, cashew nuts and lime,
served with jasmine rice
A, E, F, H, L, N 29.50

Gebratener Blumenkohl unter der Kräuterkruste -
serviert mit Weisswein-Risotto, Burrata-Creme,
geschmolzenen Cherrytomaten und Portweifeigen
*Fried cauliflower with herb crust -
served with white wine risotto, burrata cream,
cherry tomatoes and Port wine figs* 31.50
A, C, G, L, M, O

Gebratene Seesaibling-Filets mit flüssiger Mandel-Butter
mit Petersilien-Kartoffeln und Broccoli
*Fried fillets of char with almond butter, potatoes and
broccoli*
A, D, G, H, L, O 46.50

Hausgemachter Hackbraten (ORIGIN-Rind, ORIGIN-
Schwein, SWISS QUALITY VEAL-Kalb) an Kräuterrahm-
sauce, mit Kartoffelstock und glasierten Rüebl
*Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce
and herbs, mashed potatoes and glazed carrots*
A, C, G, L, M, O 32.50

Origine-Rinds-Burger im hausgemachten BIO-Bun -
mit Käse, Honig-Schalotten, marinierten Zucchetti,
gebratenen Rosmarin-Kartoffeln und Tomaten-Chutney
*Free range beef burger in a home-made bun, with
cheese, shallots in honey, marinated courgettes, tomato-
chutney and fried potatoes*
A, C, E, F, G, H, L, M, N, O 32.50

Geschnetzelte SWISS PRIME-Kalbsleber
mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced Swiss prime veal liver with rösti and vegetables
A, G, L, O 39.50

Gebratene Rindsfiletwürfel an Morchel-Rahmsauce
(ORIGIN Weiderind), Risotto mit Cherrytomaten
und Marktgemüse
*Cubes of beef tenderloin (free range beef), morel sauce,
risotto, cherry tomatoes and vegetables*
A, G, L, M, O 56.50

Sous-vide gegartes / grilliertes Rindsfilet
(Origine Weiderind)
mit einer Thymian-Senfkruste, Portwein-Jus,
hausgemachten Kartoffel-Kroketten und Markt-Gemüse
*Sous-vide cooked and grilled beef tenderloin (free range
beef) with thyme/mustard crust and Portwine sauce,
croquettes and vegetables*
A, C, G, L, M, O 69.00



Desserts Desserts

Lauwarmer Schokoladen-Kuchen
mit hausgemachtem Sauerrahm-Glace
Lukewarm chocolat cake
with home made sourcream-ice cream
A, C, E, F, G, H, O

16.50

Zuger Kirschtorte
Local cherry tart
A, C, F, 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 4.00
Bauernhof-Glacé 5.00
(Fragen Sie bitte die Service MitarbeiterInnen)

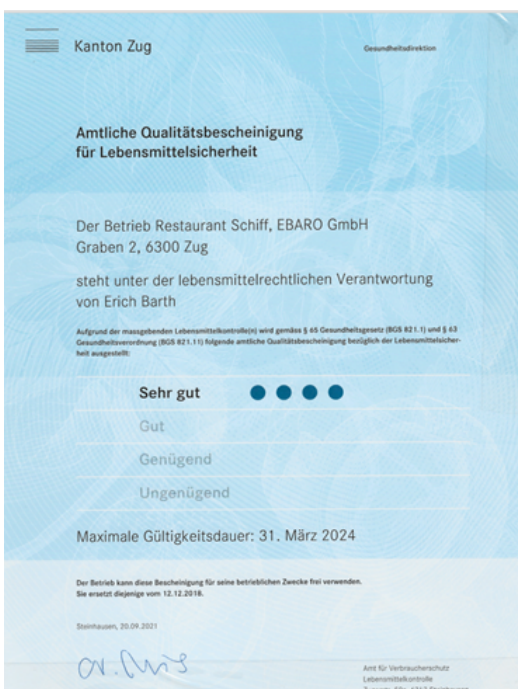
Various flavours of ice-cream 4.00
Farmhouse ice-cream 5.00
(Please ask our staff)

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 / 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.**