



**Vorspeisen
Starters**

Bunter Cherry-Tomatensalat mit Basilikum, Rucola und Burratino, Pommery/Senf-Vinaigrette, geröstetes Baguette
Tomato salad with basil, rocket and burratino, mustard vinaigrette and roasted baguette
 C, G, L, M, O, H, L, M, O 13.50

Rindstatar, würzig mariniert, Toast und Butter
Spicy beef tartare, toast and butter
 A, C, D, F, G, L, M, O
 Vorspeise / Starter 70g 25.50
 Hauptspeise / Main course 140g 36.50

Grillierter Mini-Lattich mit hausgeräuchertem Schweins-Nierstück (CH) und pochiertem BIO-Ei, Grana Padano-Hausdressing
Grilled lettuce with smoked pork and poached egg, Grana Padano dressing
 A, C, F, G, H, L, M, O 17.50

Süsskartoffel/Kokosmilch-Suppe mit Seesaibling-Tatar
Sweet potato/coconutmilk soup with char tartare
 A, C, D, G, L, O 16.50

**Hauptgänge
Main dishes**

Massaman Thai Curry
 Veganes Curry mit asiatischem Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüssen und Limette, Jasminreis
Massaman Thai Curry
Vegan curry with asian vegetables, potatoes, cashewnuts and lime, Jasmine rice
 A, E, F, L, N 29.50

Topinambur-Risotto mit Taleggio und BIO-Federkohl
Jerusalem artichoke risotto with Taleggio and kale
 A, L, M, O 29.50

„Origine“-Rindsburger im hausgemachtem BIO-Bun, mit Käse, BIO-Spiegelei, Honig-Schalotten, marinierten Zucchini und Mini-Lattich, Senf-Vinaigrette, Pink Cole Slaw und Kräuter-Frischkäse
Free range beef burger in home-made bun, with cheese, fried egg, honey shallots, marinated courgettes and mini lettuce, mustard sauce, pink cole slaw and cream cheese
 A, C, E, F, G, H, L, M, N, O 29.50

Gebratene Seesaibling-Filets mit Kapern, Cherrytomaten und Zitrone, Pilawreis und Broccoli
Fried fillets of char with capers, cherry tomatoes and lemon, pilaw rice and broccoli
 A, D, G, L, O 46.50

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

Grilliertes Rindsfilet (Origine BIO-Weiderind), karamellierte Rotwein-Schalotten, frische Tagliatelle und Markt-Gemüse
Grilled free range beef tenderloin, caramelized portwine shallots, fresh noodles and vegetables
 A, G, L, O 69.00

Gebratene Rindsfiletwürfel an Cognac-Rahmsauce (Origine BIO-Weiderind), Tagliatelle und Marktgemüse
Cubes of free range beef tenderloin, Cognac/cream sauce, fresh noodles and vegetables
 A, C, G, L, M, O 52.50



Desserts
Desserts

Baileys Cheesecake
mit cremiger Schoko-Mousse
Baileys cheesecake
with creamy chocolate mousse
A, C, E, F, G, H, O 16.50

Zuger Kirschtorte
Local cherry tart
A, C, G, H, O 11.50

Eiskaffee SCHIFF
Iced coffee
A, C, E, F, G, L, M, N, P 12.50
mit Kirsch / *with cherry brandy* +3.00

Diverse Glacé-Aromen
(fragen Sie bitte die Service-MitarbeiterInnen)
Various flavors of ice-cream (please ask our staff)

Herkunftsländer unserer Produkte
Countries of origin of our products

Geflügel / <i>Poultry</i>	CH
Kalbfleisch / <i>Veal</i>	CH «Swiss Quality Veal»
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH «Origine»
Schwein / <i>Pork</i>	CH «Origine»
Fisch / <i>Fish</i>	CH Fischzucht Römerswil LU / Lucerne
Rothirsch	CH Muotathal Schwyz / Switzerland
Damhirsch	CH Sattel 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 auf 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 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.

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 any 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.