



Vorspeisen
Starters

Bunter Blattsalat mit Blätterteig-Grissini
Mixed lettuce with Grissini
French oder / or Italian Dressing
A, C, G, L, M, O, H 13.50

Salat vom grünem Spargel, mit Cherry-Tomaten,
Buratino, Randen-Limonen-Oel-Dressing und Brioche
*Green asparagus salad with cherry tomatoes, Buratino
beetroot and lime oil dressing and brioche*
A, C, G, F, L, M, O, 15.50

Rindstatar, 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 37.50

Weisse Spargelterrinen mit Duo vom geräucherten
Seesaibling: Mousse und Tatar, serviert mit
Meerrettichschaum, Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter
White asparagus terrine, with duo of smoked char:
served with horseradish foam, dill/mustard sauce,
toast and butter
A, D, F, G, L, M, O 17.50

Crème-Suppe vom weissen Donau Spargel
mit hausgeräucherter Schweizer Pouletbrust
*Creamy soup from white asparagus
with smoked chicken breast*
A, C, G, L, M, O 16.50

Tagessuppe (fragen Sie unsere Mitarbeiter)
Soup of the day (ask a member of our staff) 8.50

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, H, L, N 29.50

Cremiges Risotto mit weissem BIO-Donau-Spargel
Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Burrata
*Creamy risotto with white asparagus, pine nuts, dried
tomatoes and burrata*
A, G, L, H, L, M, O 29.50

Hausgemachte Quark-Pizokel
auf Waldpilzen, Apfel-Birnen-Kompott und Kräuter-Öl
*Quark "spätzli" with mushrooms, apple pear compote and
herb oil*
A, C, G, L, O 28.50

„Origine“-Rindsburger
im hausgemachtem BIO-Brioche Bun, mit Käse, Honig-
Schalotten, marinierten Zucchetti und Mini-Lattich an
Senf-Vinaigrette, Pink Cole Slaw und Kräuter-Frischkäse
*Free range beef burger in home-made bun, with cheese,
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

Pochierte Seesaibling-Filets an Weisswein-Safran-Sauce,
mit Schnittlauch-Kartoffeln / weissem BIO Donau Spargel
*Poached fillet of char with saffron/white wine sauce,
chive potatoes and white organic asparagus*
A, D, G, L, O 48.50

Hausgemachter Hackbraten
(«Origine»-Rind, «Origine»- Schwein, «Swiss Quality
Veal»-Kalb) an Kräuterrahm-sauce, mit Kartoffelstock und
glasierten Rüeblen
*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,
Dauphine Kartoffeln und Markt-Gemüse
*Grilled free range beef tenderloin, caramelized
portwine shallots, pommes dauphine and vegetables*
A, G, L, O 69.00

Gebratene Rindsfiletwürfel an grüner Pfeffer-Rahmsauce
(Origine BIO-Weiderind),
frische Tagliatelle und Marktgemüse
*Beef fillet cubes green pepper sauce
served with fresh noodles and vegetables*
A, C, G, L, M, O 52.50



Desserts

Desserts

Vanille-Panna Cotta
auf Rhabarber-Kompott

*Vanilla Panna Cotta
on rhubarb compote*

A, C, G, H, O 13.50

Zuger Kirschtorte

Local cherry tart

A, C, G, H, O 11.50

Eiskaffee SCHIFF

Iced coffee

A, C, E, F, G, H, L, M, N, P 12.50

mit Kirsch / *with cherry brandy* +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 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.