



Vorspeisen Starters

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotcroûtons und Kernen
Mixed lettuce, toasted croûtons and seeds
French oder / or Italian Dressing
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

Kürbis-Mousse auf geröstetem BIO-Brioche
mit glasierten Maroni und Portwein-Feigen
Pumpkin mousse with roasted brioche, glazed chestnuts and port wine figs
A, C, G, L, N, O 16.50

Nüsslisalat mit Speck und gekochtem Ei
an Hausdressing
Lamb's lettuce salad with bacon, boiled egg and french dressing
C, L, M, O 16.50

Kürbiscreme Suppe mit Kürbis-Grissini
Pumpkin soup with pumpkin Grissini
A, G, L, O 13.50

Thailändische Kokossuppe mit Champignons,
Frühlingszwiebeln und Pouletbruststreifen
Thai coconut soup with mushrooms, spring onions and chicken slices
A, D, E, F, L, O 13.50

Hauptgänge Main dishes

Vegetarischer Herbststeller: Butterspätzli, Rotkraut,
glasierte Maroni, Kürbis, Rosenkohl, Pilze, Preiselbeer-
Rahmsauce, Rotweinbirne und Portweinfeige
Vegetarian autumn dish: spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, pumpkin, Brussels sprouts, mushrooms, cranberry sauce, pear in red wine & figs in port wine
A, C, G, L, M, N 35.50

Veganes Massaman Thai-Curry: asiatisches Gemüse,
Kartoffeln, BIO-Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis
Vegan Massaman Thai Curry: Asian vegetables, potatoes, BIO-cashew nuts, lime and jasmine rice
A, E, F, H, L, N 28.50

Cremiges Wald-Pilz-Risotto mit gebratenem Kürbis und
Portwein-Feigen
Creamy mushroom risotto with fried pumpkin and port wine figs
G, L, O 28.50

Gebratene Seesaibling-Filets «Luzerner Art»
mit Kapern, Tomaten, Champignons & Jus mit
Weisswein-Risotto und Spinat
Fried fillets of char Lucerne style with tomatoes, mushrooms and capers / white wine risotto and spinach
A, D, G, L, O 46.50

Hausgemachter Hackbraten («Origin»-Rind, «Origin»-
Schwein, «Swiss Quality Veal»-Kalb) an Kräuterrahm-
sauce, 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

Schnitzel vom Muotathaler Rothirsch
auf Preiselbeer-Rahmsauce, serviert mit Butterspätzli,
Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl und
Rotweinbirne
Deer escalope with cranberry/cream-sauce, spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts and red wine pear
A, C, G, L, M, O 43.50

Hausgebeizter Dam-Hirschpfeffer „Jäger Art“
mit Butterspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl
& Rotweinbirne
Home-made marinated fallow deer stew with mushrooms, croûtons, pearl onions, butter spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts and poached red wine pear
A, C, G, L, O 37.50



Desserts

Mascarpone-Crème mit Zwetschgen/Zimt-
Kompot / Mascarpone cream with plum/cinnamon compote
A, G, O 10.50

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 Servicemitarbeiter*innen)
Various flavours of ice-cream (please ask our staff)

Herkunftsländer unserer Produkte

Geflügel / Poultry	CH
Kalbfleisch / Veal	CH «Swiss Quality Veal»
Rindfleisch / Beef	CH «Origin»
Schwein / Pork	CH «Origin»
Fisch / Fish	CH Fischzucht Römerswil LU / Lucerne
Rothirsch	CH Muotathal Schwyz
Damihirsch	CH Sattel SZ Schwyz

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 gewähren, bitten wir Sie, uns etwaige Unverträglichkeiten respektive Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Wir setzen alles daran, immer korrekte allergiekonforme Gerichte zu servieren. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können nebst den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei etwaigen 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.