



Vorspeisen

Starters

Bunter Blattsalat mit Tomaten-Blätterteigstern
Mixed lettuce with tomato puff pastry
 French oder / or Italian Dressing
 A, C, G, L, M, O, H 13.50

Randen-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen,
 Feigen, Rucola, Focaccia und Ziegenfrischkäse-Mousse
*Beetroot carpaccio with roasted pine nuts, figs, rocket,
 focaccia and goat cheese mousse*
 A, C, G, L, M, O 16.50

Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Croûtons
 an Hausdressing
*Lamb's lettuce with chanterelles, croûtons
 and house dressing*
 A, C, F, L, G, M, O 17.50

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

Blumenkohl-Crèmesuppe mit gekochtem Wachtelei
 auf süss-saurem Gemüse
*Cauliflower soup with boiled quail egg
 on sweet and sour vegetables*
 A, C, G, H, L, M, O 13.50

Tagessuppe (fragen Sie unsere MitarbeiterInnen)
Soup of the day (please ask our staff) 7.50

Hauptgänge

Main dishes

Massaman Thai-Curry (vegan)
 Asiatisches Gemüse, Kartoffeln,
 Cashewnüsse, Limette und Jasminreis
Massaman Thai Curry (vegan)
*Asian vegetables, potatoes, cashewnuts,
 lime and Jasmine rice*
 A, E, F, H, L, N 29.50

Zucchetti-Cake auf würziger Tomatensalsa,
 cremigem Gerstotto und geschmolzenen Cherrytomaten
*Courgette cake on spicy tomato salsa, with
 creamy barley risotto and melted cherry tomatoes*
 A, C, G, H, L, M, O 28.50

Spinat-Knödel mit Kürbiskern/Petersilien-Pesto
 auf Eierschwämmli-Rahmsauce
*Spinach dumpling with pumpkin seed/parsley pesto
 on chanterelle/cream sauce*
 A, C, E, F, G, H, L, M, O 29.50

Kartoffel/Lauch-Strudel mit Feta,
 Crème fraîche aux herbes und Trockenreis
*Potato/leek strudel with feta,
 crème fraiche aux herbes and rice*
 A, C, G, L, M, O 28.50

Gebratene Seesaibling-Filets
 mit Zitronenfilets, Zitronenöl und frischen Kräutern,
 Gerstotto und Broccoli
*fried char with lemon fillets, lemon oil and fresh herbs,
 barley risotto and broccoli*
 A, C, D, G, L, O 47.50

Gebratene Seesaibling-Filets
 mit Eierschwämmli/Schaumwein-Sauce,
 Salzkartoffeln und glasierten Cherry-Tomaten
*Fried fillets of char, chanterelle/sparkling wine sauce,
 boiled potatoes and glazed cherry tomatoes*
 A, C, D, G, L, O 47.50

Hausgemachter Hackbraten
 («Origine» Rind, «Origine» Schwein, «Swiss Quality
 Veal» Kalb) an Kräuterrahmsauce,
 mit Kartoffelstock und glasierten Karotten
*Home-made meatloaf (beef, pork, veal), herb/cream
 sauce, 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, rösti and vegetables
 A, G, L, O 39.50

Grilliertes Rindsfilet («Origine» BIO-Weiderind),
 würzige Tomaten/Kräuter-Salsa und Portwein-Jus,
 Kartoffel/Kräuter-Bratlinge und Mini-Karotten
*Fried beef tenderloin, tomato salsa and port wine
 gravy, potato patties and mini carrots*
 A, C, G, L, M, O 69.00

Gebratene Rindsfiletwürfel («Origine» BIO-Weiderind)
 an Whisky-Rahmsauce, mit frischen Tagliatelle
 und Kürbiswürfeln
*fried beef fillet cubes with whisky/cream sauce,
 fresh noodles and pumpkin cubes*
 A, C, G, L, M, O 52.50



Desserts

Schoggikuchen mit weissem Schoggiglacé (beides hausgemacht) <i>Chocolate cake with white chocolate ice cream (both homemade)</i> A, C, E, G, H	16.50
Mascarponecrème mit Orangen/Limetten-Curd <i>Mascarpone cream with orange/lime curd</i> A, C, G, H, O	12.50
Zuger Kirschtorte <i>Local cherry tart</i> A, C, G, H, O	11.50
Eiskaffee SCHIFF <i>Iced coffee SCHIFF</i> A, C, E, F, G, H, L, M, N, P mit Kirsch / <i>with cherry brandy</i>	12.50 +3.00
Käseauswahl mit Trauben, hausgemachtem Feigensenf und Birnbrot <i>Cheese selection with grapes, home-made fig mustard and bread made of dried pears</i> A, C, E, G, H, M	17.50
Diverse Glacé-Aromen (bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen) <i>Various flavors of ice-cream (please ask our staff)</i>	



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.