



## 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

Ziegen-Frischkäse-Mousse  
 auf hausgemachtem BIO-Brioche -  
 serviert mit Wintersalaten und Clementinen  
*Goat fresh cheese mousse with brioche, served with*  
*salads and clementines*  
 A, C, G, L, M, O 16.50

Nüsslisalat mit Trauben, glasierten Maroni und  
 hausgemachter Kürbis-Joghurt-Terrine mit Hausdressing  
*Lamb's lettuce salad with grapes, glazed chestnuts,*  
*homemade pumpkin-joghurt terrine and french dressing*  
 A, G, L, M, O 15.50

Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
*Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil*  
 A, G, L, O 13.50

BIO-Pastinaken Creme-Suppe  
 mit Apfelchips und gebratenem Speck  
*Parsnip-cream-soup with apple chips and fried bacon*  
 A, G, L, O 14.50

## Hauptgänge Main dishes

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 Randen-Risotto mit Grana Padano-Chips,  
 pochierem BIO-Ei und mariniertem Ruccola  
*Creamy beetroot risotto with chees-chips*  
*topped with poached egg and rocket salad*  
 C, G, L, O 28.50

Gebratene Seesaibling-Filets «Schiff»  
 mit Kapern, Cherrytomaten und Zitrone  
 serviert mit Weisswein-Risotto und Spinat  
*Fried fillets of char*  
*with capers, cherrytomatoes and lemon*  
*served with white wine risotto and spinach*  
 A, D, G, L, O 46.50

Hausgemachter Hackbraten («Origine»-Rind, «Origine»-  
 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, 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

Gebratene Rindsfiletwürfel an Cognac-Rahmsauce  
 (Origine BIO-Weiderind),  
 dazu Randenrisotto und Marktgemüse  
*Cubes of beef tenderloin*  
*with herb/cream sauce (free range beef)*  
*served with Cognac cream sauce*  
*beetroot risotto and vegetables*  
 A, G, L, M, O 50.50

## Desserts

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

All Prices in CHF incl. 7,7 % VAT.



## Desserts

Spekulatius-Mascarpone-Crème  
*Spekulatius-Mascarpone cream*  
 A, C, G, F, H, 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)*

## 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 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.*

## Herkunftsländer unserer Produkte

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt.  
 All Prices in CHF incl. 7,7 % VAT.