



Vorspeisen Starters

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotcroûtons und Kernen <i>Mixed lettuce, toasted croûtons and seeds</i> French oder / or Italian Dressing C, G, L, M, O , H, L, M, O	13.50
Rindstatar würzig mariniert, Toast und Butter <i>Spicy beef tartare, toast and butter</i> A, C, D, F, G, L, M, O	
Vorspeise / Starter 70g	25.50
Hauptspeise / Main course 140g	36.50
Burrata/Basilikum-Crème und Tomatenmousse auf geröstetem BIO-Brioche <i>Burrata/basil cream with tomato mousse</i> <i>on roasted brioche</i> A, C, G, L, N, O	16.50
Wassermelonen-Kaltschale mit Portwein und Rohschinken-Grissini <i>Cold watermelon soup with port wine</i> <i>and cured ham grissini</i> A, C, G, L, O	10.50
Thailändische Kokossuppe mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Pouletbruststreifen <i>Thai coconut soup with mushrooms,</i> <i>spring onions and chicken slices</i> A, D, E, F, L, O	13.50

Hauptgänge Main dishes

Kidney-Bohnen-Burger im hausgemachten BIO-Brioche-Bun, mit Avocado, Kräuter-Frischkäse, grilliertem Gemüse, Apfel-Schalotten und Rosmarin-Kartoffeln <i>Kidney bean burger, home-made brioche bun,</i> <i>avocado, cream cheese, grilled vegetables,</i> <i>apple shallots and rosemary potatoes</i> A, C, E, F, G, H, L, N, O	29.50
Veganes Massaman Thai-Curry: asiatisches Gemüse, Kartoffeln, BIO-Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis <i>Vegan Massaman Thai Curry: Asian vegetables,</i> <i>potatoes, BIO-cashew nuts, lime and jasmine rice</i> A, E, F, H, L, N	28.50
Marinierte Burrata auf Erdbeer-Risotto mit Rucola <i>Marinated burrata with strawberry risotto and rocket</i> A, G, L, M	28.50
Gebratene Seesaibling-Filets mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern, serviert mit Safran-Risotto und BIO-Broccoli <i>Fried fillets of char with olive oil, lemon and fresh</i> <i>herbs, served with saffron risotto and broccoli</i> 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 <i>Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce</i> <i>and herbs, mashed potatoes and glazed carrots</i> A, C, F, G, L, M, O	32.50
Geschnitzelte «Swiss Prime» Kalbsleber mit Butterrösti und Marktgemüse <i>Sliced Swiss prime veal liver with rösti and vegetables</i> A, G, L, O	39.50
Gebratene Rindsfiletwürfel (BIO-Weiderind) an Senf- Rahmsauce mit frischen Tagliatelle und Minigemüse <i>Fried cubes of beef fillet with mustard/cream sauce, fresh</i> <i>noodles and mini vegetables</i> A, G, L, M, O	55.50

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

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



Desserts

Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Sauerrahm/Pfefferminz-Glacé <i>Chocolate cake with home-made sour cream/mint ice-cream</i> A, C, E, G, H	16.50
Zuger Kirschtorte <i>Local cherry tart</i> A, C, G, H, O	11.50
Eiskaffee SCHIFF <i>Iced coffee</i> A, C, E, F, G, L, M, N, P mit Kirsch / <i>with cherry brandy</i>	12.50 +3.00
Diverse Glacé-Aromen (fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter*innen) <i>Various flavours 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 «Origin»
Schwein / <i>Pork</i>	CH «Origin»
Fisch / <i>Fish</i>	CH Fischzucht Römerswil LU / Lucerne

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.

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