



Vorspeisen
Starters

Bunter Blattsalat mit Blätterteig/Kürbis-Gebäck
Mixed lettuce with pumpkin puff-pastry
French oder/or Italian Dressing
A, C, G, L, M, O, H 13.50

Bruschetta-Trio: Hausgeräucherte CH-Pouletbrust,
Kürbis-Chutney, Tomaten-Frischkäse und Käse-Chips
Bruschetta trio: Smoked Swiss chicken breast,
pumpkin chutney, tomato cream cheese, cheese chips
A, C, E, G, H, L, M, N, O 11.50

Nüsslisalat mit Waldpilzen, Trauben und Croûtons
an Hausdressing
Lamb's lettuce salad with mushrooms, grapes,
croûtons and French 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

Kürbis-Suppe mit Vanille und
mariniertem Pouletbrust/Satay-Spiess
Pumpkin soup with vanilla and chicken satay skewer
A, G, H, L, M, O 15.50

Tagessuppe (fragen Sie unsere Mitarbeiter)
Soup of the day (ask a member of our staff) 7.50

Hauptgänge
Main dishes

Massaman Thai-Curry: Veganes Curry mit
asiatischem Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüssen,
Limette und Jasminreis
Massaman Thai Curry: Vegan curry with Asian
vegetables, potatoes, cashewnuts, lime and
Jasmine rice
mit Pouletbrust-Satay /
with chicken satay +2.50
A, E, F, H, L, N 29.50

Zucchini/Kürbis-Cake mit Karotten/Pastinaken-Mousse,
Ebly und geschmolzenen Cherrytomaten
Courgette/pumpkin cake with carrot/parsnip mousse,
ebly and melted cherry tomatoes
A, C, G, H, L, M, O 28.50

Kartoffel/Kräuter-Knödel mit Semmelbrösel
und Nussbutter, Wald-Pilzragout
Potato and herb dumplings with breadcrumbs
and butter, served on mushrooms
A, C, E, F, G, H, L, M, O 29.50

Gebratene Seesaibling-Filets mit Zitronen-
filets, Zitronenöl, frischen Kräutern, Ebly
und Safran-Fenchel
Fried char with lemon, lemon oil, fresh herbs,
ebly and saffron fennel
A, C, D, G, L, O 48.50

Pochierte Seesaibling-Filets mit Kräuter/
Schaumwein-Sauce, Cherry-Tomaten,
Wildreis und Broccoli
Poached fillets of char, sparkling wine sauce,
tomatoes, wild rice and broccoli
A, C, D, G, L, O 48.50

Rothirsch-Burger im Sesam-Brioche, mit Speck,
Camembert, Preiselbeeren, Birnen-Chutney und
gebratenen Zwiebeln, dazu Rosmarin-Kartoffeln
Deer burger in sesame brioche, with bacon,
Camembert, cranberries, pear chutney and fried
onions, served with rosemary potatoes
A, C, G, H, L, M, N, O 33.50

Hausgemachter Hackbraten («Origine»-Rind,
«Origine»-Schwein, «Swiss Quality Veal»-Kalb)
an Kräuter/Rahmsauce, mit Kartoffelstock und
glasierten Rüebl
Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream
sauce, mashed potatoes and glazed carrots
A, C, F, G, L, M, O 33.50

Geschnetzelte «Swiss Prime»-Kalbsleber
mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced "Swiss Prime" veal liver with rösti and
vegetables
A, G, L, O 40.50

Grilliertes Rindsfilet («Origine» BIO-Weiderind),
Steinpilzsauce, Kartoffelgratin und Karotten/
Pastinaken-Mousse
Grilled free range beef tenderloin, porcini sauce,
potato gratin and carrot/parsnip mousse
A, C, G, L, M, O 69.50

Gebratene Rindsfiletwürfel («Origine» BIO-
Weiderind), Whisky-Rahmsauce, Rosmarin-
Kartoffeln und Marktgemüse
Fried beef fillet cubes, whisky/cream sauce,
fried potatoes and vegetables
A, C, G, L, M, O 53.50



Desserts Desserts

Hausgemachter Schoggikuchen
mit hausgemachtem Sauerrahm-Glacé
*Homemade chocolate cake with
homemade sour cream ice-cream*
A, C, E, G, H 16.50

Passionsfrucht-Crème brûlée, pochierte Weiss-
weinbirne in Kruste aus gebrannten Mandeln
*Passion fruit crème brûlée
with poached pear in almond crust*
A, C, G, H, O 16.50

Zuger Kirschtorte
Local cherry tart
A, C, G, H, O 11.50

Eiskaffee SCHIFF
Iced coffee our way
A, C, E, F, G, H, L, M, N, P
mit Kirsch / *with cherry brandy* 12.50
+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 flavours 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
Rothirsch / <i>Red deer</i>	CH Kt. Schwyz / CH
Damhirsch / <i>Fallow deer</i>	CH Hoch-Ybrig / Kt. Schwyz / CH

Allergene Allergenes

A mit glutenhaltigem Getreide	L mit Sellerie
B mit Krebstieren	M mit Senf
C mit Eiern	N mit Sesamsamen
D mit Fischen	O mit Schwefeldioxid & Sulfiten
E mit Erdnüssen	P mit Lupinen
F mit Sojabohnen	R mit Weichtieren
G mit Milch	Q mit Hausgrillen-Pulver
H mit Schalenfrüchten	

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage hin gerne.

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu ermöglichen, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten bzw. 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.

Für Änderungen von Gerichten auf unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Dear customer

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.