

SPEISEKARTE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Ihr Gastgeber

VORSPEISEN

<i>Kaltes Roastbeef, Cole Slaw Salat</i> <i>Barbecue Sauce</i>	CHF	19.50
<i>Ravioli Aroma di Tartufo</i> <i>Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord-Trüffel, weisser Trüffelbutter aus Piemont</i>	CHF	24.50

SUPPEN

<i>Gebundene Ochsenschwanzsuppe</i> <i>Mit halbgeschlagenem Rahm</i>	CHF	17.50
<i>Asiatische Nudelsuppe</i> <i>Glasnudeln, Ingwer, Galgantwurzel, Zitronengrass, und Gemüse</i>	CHF	15.50

SALATE

<i>Gemischter Salat</i>	CHF	15.50
<i>Grüner Salat</i>	CHF	11.50
<i>Nüssli Salat mit Rührei</i>	CHF	14.50
<i>Nüssli Salat mit Rührei und Speck</i>	CHF	16.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

<i>Äplermagronen</i> <i>Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli</i>	CHF	28.50
<i>Ravioli Aroma di Tartufo</i> <i>Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord - Trüffel, weisser Trüffelbutter aus Piemont</i>	CHF	38.50
<i>Taglierini al Uovo di Tartufo</i> <i>Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord - Trüffel, weisser Trüffelbutter aus Piemonte</i>	CHF	38.50
<i>Gebratene Forellenfilet mit Mandeln</i> <i>Mit Salzkartoffeln und Gemüse</i>	CHF	39.50

WILD

<i>Rehrücken an einer Pilzrahmsauce (ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung)</i> <i>Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Birnen</i>	CHF	72.50
<i>Rehgeschnetzelte an Pilzrahmsauce</i> <i>Mit Knuspriger Rösti</i>	CHF	39.50
<i>Rehschnitzel an Pilzrahmsauce</i> <i>Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Birnen</i>	CHF	41.50
<i>Hausgemachter Hirsch - Pfeffer</i> <i>Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Birnen</i>	CHF	34.50
<i>Wildteller</i> <i>Mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Birnen und</i>	CHF	29.50

SPEISEKARTE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Ihr Gastgeber

FLEISCHGERICHTE UND FISCHGERICHTE

<i>Kalb-Wienerschnitzel</i> <i>Mit Gemüse und Pommes Frites</i>	CHF	41.50
<i>Kalbsgeschnetzeltes-Zürcher-Art</i> <i>Mit knuspriger Rösti</i>	CHF	39.50
<i>KALBSHAXEN Grossmutter -Art</i> <i>Mit Risotto</i>	CHF	39.50
<i>Gebratene Forellenfilet mit Mandeln</i> <i>Gemüse und Salzkartoffeln</i>	CHF	36.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

<i>Hausfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greizer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch</i>	CHF	28.50
<i>Zugerfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greizer, Freiburger Vacherin, Kräuter mit Zugerkirsch</i>	CHF	29.50
<i>Bergfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greizer, Freiburger Vacherin, Glarner Schabzieger mit Zugerkirsch</i>	CHF	29.50
<i>Trüffelfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greizer, Freiburger Vacherin, schwarzem Trüffel und weisser Trüffelbutter mit Zugerkirsch</i>	CHF	38.50
<i>Goldfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greizer, Freiburger Vacherin, Prosecco, Goldstaub mit Zugerkirsch</i>	CHF	36.50
<i>Zu unseren Fondues empfehlen wir eine Portion kleine Kartoffeln</i>	CHF	8.50

HAUSGEMACHTE SORBETS

<i>Zwetschensorbet</i> <i>Mit Pflümli</i>	CHF	14.50
<i>Orangen - Ingwersorbet</i> <i>Mit Campari</i>	CHF	14.50
<i>Brombeerensorbet</i> <i>Mit Tia Maria</i>	CHF	14.50
<i>Eine Kugel Sorbet nach Wahl</i>	CHF	5.50

DESSERTS

<i>Lauwarmer Schokokuchen</i> <i>Mit Vanille-Eis und Rahm</i>	CHF	14.50
<i>Ice Kaffee</i> <i>Mit Zuger-Kirsch</i>	CHF	15.50
<i>Vermicelles Zuger-Art</i> <i>Mit Kirsch Meringues, Vanilleeis und Rahm</i>	CHF	15.50

HERKUNFT FLEISCH UND FISCH

<i>Geflügel:</i> Schweiz, EU	<i>Schweinefleisch :</i> Schweiz	<i>Rindfleisch:</i> Schweiz, Uruguay	<i>Lamm :</i> Schweiz
<i>Kalbfleisch:</i> Schweiz	<i>Fisch:</i> Schweiz, EU	<i>Wild:</i> Schweiz, EU	<i>Brot:</i> Schweiz