

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

<i>Beef Brisket, kalter Rindsbraten, Cole Slaw Salat</i> <i>Barbecue Sauce</i>	CHF	28.50
<i>Ravioli Aroma di Tartufo</i> <i>Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord-Trüffel, weisser Trüffelbutter aus Piemont</i>	CHF	24.50

SUPPEN

<i>Hausgemachte Geflügelcreme Suppe</i> <i>Mit schwarzem Perigord-Trüffel</i>	CHF	17.50
--	-----	-------

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>Steinpilz Ravioli an Pilzrahmsauce</i> <i>Mit Champignons, Steinpilzen, Weisswein, frische Kräuter und Rahm</i>	CHF	28.50
<i>Taglierini al Uovo mit Kalbsfleisch</i> <i>Mit frischen Peperoni, Zucchetti, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch und Oliven Ole</i>	CHF	33.50
<i>Gebratene Bach-Forellenfilet</i> <i>Mit Salzkartoffeln und Gemüse</i>	CHF	39.50

FLEISCHGERICHTE

<i>Rindsfilet an Perigord Trüffelsauce</i> <i>Mit Gemüse und hausgemachten Spätzli</i>	CHF	49.50
<i>Rindsfilet Stroganoff</i> <i>Mit ausgemachten Spätzli</i>	CHF	45.50
<i>Kalbsfiletgeschnetztes-Zürcher-Art</i> <i>Mit knuspriger Rösti</i>	CHF	39.50
<i>Kalb-Wienerschnitzel</i> <i>Mit Gemüse und Pommes Frites</i>	CHF	41.50
<i>Geschmorte Kalbshaxe Grossmutter -Art</i> <i>Mit Spätzli</i>	CHF	38.50
<i>Kalbskopf Ragout an Portweinsauce</i> <i>Mit Gemüse und Spätzli</i>	CHF	34.50

SPEISEKARTE



HAUSSPEZIALITÄTEN

<i>Hausfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch</i>	CHF	28.50
<i>Zugerfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin, Kräuter mit Zugerkirsch</i>	CHF	29.50
<i>Bergfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin, Glarner Schabzieger mit Zugerkirsch</i>	CHF	29.50
<i>Trüffelondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin, schwarzem Trüffel und weisser Trüffelbutter mit Zugerkirsch</i>	CHF	38.50
<i>Goldfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, 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>Birnensorbet</i> <i>Mit Williams</i>	CHF	14.50
<i>Orangen - Ingwersorbet</i> <i>Mit Campari</i>	CHF	14.50
<i>Feigensorbet (aus Freundens Garten)</i> <i>Mit Crémant d`Alsace</i>	CHF	14.50
<i>Pfefferminzсорbet (aus unserem Garten)</i> <i>Mit Vodka</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>Heisse Walchwiler-Zwetschgen</i> <i>Mit Vanille-Eis</i>	CHF	14.50

HERKUNFT FLEISCH UND FISCH

Geflügel: Schweiz, EU	Schweinefleisch: Schweiz	Rindfleisch: Schweiz, Uruguay	Lamm: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz	Fisch: Schweiz, EU	Wild: Schweiz, EU	Brot: Schweiz

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

Ihr Gastgeber