

**local.
fresh.
healthy.**

Schweizer Klassiker neu interpretiert

Das Küchenteam rund um unseren Küchenchef Jeffrey van Zijl (jüngster Sternekoch Europas 2018) legt Wert auf eine gesunde und saisonale Küche, unter Verwendung von frischen, hochwertigen Zutaten, die sorgfältig von lokalen Produzenten bezogen werden.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten stellen wir sicher, dass nur die besten und frischesten Produkte auf deinem Teller landen. Wir denken auch an morgen, weshalb für uns ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und eine artgerechte Tierhaltung an erster Stelle stehen. Diese Philosophie ermöglicht unseren Gästen höchsten Genuss ohne schlechtes Gewissen.

Durch die sorgfältige Auswahl und Kombination der Zutaten sowie durch die Kreativität und Leidenschaft des Küchenteams erwartet dich bei uns ein einmaliges Geschmackserlebnis. Lass dich von den Aromen und der Frische unserer Gerichte verzaubern und erlebe eine kulinarische Reise, die Gaumen, Augen und Gemüt erfreuen wird.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und "en Guete"!

Marvin Kingsley & Jeff van Zijl

Marvin Kingsley, CEO & Gastgeber

Jeff van Zijl, Küchenchef

Ankunft.

Genussvolle Vorspeisen.

Tatar vom Zentralschweizer Rind, handgeschnitten

kleine Portion, 70 g CHF 24.00

grosse Portion, 140 g CHF 36.00

mit Popcorn vom Schwein (Pork Airbags), Radieschen, Chiccorino Rosso, Koriander, Mandarinen-Gel & süss-saurem Kürbis, serviert mit warmer Brioche

Schachbrett vom Meierskappeler Büffelmozzarella

CHF 17.50

mit Karotten, Kerbelgelee, Swiss Balsamico-Schaum & UMAMI Sprossen

Kürbissuppe (vegan)

CHF 13.00

mit Kürbiswürfeln, Radieschen, Schweizer Balsamico Schnittlauch & schwarzem Sesam

Caesar Salad APART

CHF 14.50

Baby Lattich Salat an hausgemachtem Caesar Dressing, mit Speck, Küssnachter Riserva, Petersilie, Schalotten & Croûtons

dazu gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Thymian + CHF 6.00

dazu Pouletstreifen mit Rosmarin + CHF 11.00

Tagessalat APART

CHF 11.00

Blattsalat nach Angebot

unsere Servicemitarbeitenden geben dir gerne Auskunft

Umsteigen.

Hauptspeisen neu interpretiert.

Forelle aus Bremgarten (AG) vom Yakiniku Grill CHF 42.00

mariniert mit Soja- Jus,

serviert mit Basmati Reis & Pollen, Sesam, Aubergine & Brunnenkresse

Unique Bio Daily Cut, vom Zuger Weiderind* CHF 49.00

Zweierlei vom Bio- Rind, an Sherry-Jus mit schwarzem Knoblauchpüree,

Ajvar, grillierte Babykarotten & Babykartoffeln

PERRON NORD Winterburger CHF 36.00

Rotkreuzer Büffelfleisch im getoasteten Brioche Bun,

mit Emmentaler Käse, Jalapeños, Essiggurken, Tomatenaufstrich

serviert mit Innerschweizer Pommes Frites

Knuspriges Schweizer Poulet CHF 32.00

mit Soja marinierte Poulet- Oberschenkel,

dazu Chicorée, Schweizer Äpfel, rote Shiso Kresse,

Zitronen-Mayonnaise & Innerschweizer Pommes Frites

Rotkreuzer «Eggs Benedict» (vegetarisch) CHF 35.00

mit hausgemachter Hollandaise,

serviert auf Kartoffelpüree & Blattspinat

verfeinert mit weissem Trüffel & Trüffeltapenade

Romanesco & Blumenkohl (vegan) CHF 29.00

serviert mit pikanter Romesco Sauce,

dazu Topinambur, Radieschen, Senf-Emulsion & Haselnüsse

*bitte wähle deine bevorzugte Garstufe: rare, medium, well done

Anschlusszug.

Das Beste zum Schluss.

Hausgemachte Meringue

CHF 10.50

mit geschmorten Birnen, Vanille, Mascarpone,
Äpfel & Alpenblüten

Cremeschnitte APART

CHF 13.50

aus Blätterteig, Creme Patissière & Vanille,
Himbeer- Emulsion & Kiwi Carpaccio

Mousse aus weisser Schokolade

CHF 12.50

aus Schweizer Schokolade verfeinert mit Salbei,
dazu karamellisierte Haselnüsse, Mango, Cacao-Gel & Eigelb

**Unsere Auswahl an einzigartigen, hausgemachten Glacés,
serviert im speziellen Glacé-Teller**

Vanille - Olivenöl

Schokolade - gesalzenes Karamell

Mango - Banane

Zitrone - Verveine Sorbet

pro Kugel:

CHF 5.00

Nachhaltigkeit & soziales Engagement haben bei uns höchste Priorität: wir verwenden überwiegend Produkte von lokalen Anbietern, nach Möglichkeit immer in Bioqualität.

Unsere Lieferanten

Fleisch:

Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Biohof Bruhst, Oberägeri
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen
Biohof Breiten, Rotkreuz

Fisch:

G. Bianchi, Zuffikon

Früchte & Gemüse:

Naturhof Schöneegg, Rotkreuz

Käse, Milchprodukte, Eier:

Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Jumi Käse, Vechigen
Küssnachter Dorfkäserei, Küssnacht
Chäs-Hütte, Meierskappel
Biohof Breiten, Rotkreuz

Brot:

Kreuzbäckerei, Stans
Bäckerei Hotz-Rust, Rotkreuz
Fredy's AG, Baden

Fleischdeklaration:

Geflügel – Schweiz
Kalb – Schweiz
Rindfleisch – Schweiz
Schweinefleisch – Schweiz
Hirsch – Österreich