



Empfehlung



Zürichsee AOC Vin Mousseux Rose sec		10 cl	8.90
Vivo Prosecco DOC Rose	alkoholfrei	10 cl	8.20
Granatapfel Spritz			12.50
Granatapfel Spritz	alkoholfrei		10.50

WEISSWEIN

Chardonnay Höcklistein	2023	10 cl	9.50
Traubensorte: Chardonnay			
Aroma: mineralisch, cremig, edel			
<i>Höcklistein Weingut am Zürichsee, Rapperswil, Schweiz</i>			

Lugana Garda DOC	2025	10 cl	7.50
Traubensorte: Lugana			
Aroma: Aprikosen, exotische Früchte, frisch			
<i>Monte del Frà, Venetien, Italien</i>			

ROSEWEIN

Irsslinger Rose Vdp Suisse	2025	10 cl	7.20
Traubensorte: Pinot Noir			
Aroma: Erdbeeren, spritzig, kräftig			
Weingut Irsslinger, Zürichsee, Schweiz			

ROTWEIN

Zweigelt Barrique	2025	10 cl	7.50
Traubensorte: Zweigelt			
Aroma: dunkle Beeren, Kirschen, Vanille			
<i>Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz</i>			

Duca dei Boschi			
Bolgheri Rosso DOC	2022	10 cl	8.90
Traubensorten: Cabernet Sauvignon,			
Cabernet Franc, Sangiovese, Merlot			
Aroma: dunkle Früchte, würzig, langer Abgang			
<i>Tenute Piccini, Toskana, Italien</i>			

Montecastro Reserva	2021	10 cl	12.50
Traubensorten: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon			
Aroma: Pflaumen, Beeren, kräftig			
<i>Bodegas y Vinedos Montecastro, Ribera del Duero, Spanien</i>			



Vorspeisen



Blattsalat vom Feld Kerne, Radiesli, Croutons	10.50
Nüsslisalat Speck, wachswieches Ei, Croutons	14.50
Rathaussalat Blattsalat, Birnen, Kabis, Kumquats, eingelegte Cranberrys	13.50
Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: französisch, italienisch	
Kürbisvariation Hokkaidokürbis, Raz el Hanout Creme, eingelegte Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Birnen, Feigen Chutney	16.50
Hirsch Carpaccio Eingelegte Kürbiswürfel, Sbrinz, Feigen Chutney	22.50
Rindstatar Diverse Garnituren, Hausbrot Bäckerei Wick	
Vorspeise	21.50
Hauptgericht	34.50

Suppen



Wildkraftbrühe Mini Ravioli, Sellerie, Hirschtrockenfleisch	10.50
Kürbiscremesuppe Rahmhaube, Kürbiskerne, Kürbiskernöl	10.50



Saisonal



Hirsch Entrecote Cognacrahmsauce	48.50
Hirschpfeffer «Jäger Art» Hausgebeizt	42.50
Reh Entrecote Preiselbeerjus	58.50
Rehschnitzel Pilzrahmsauce	44.50
Rehgeschnetzelttes Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfel	38.50

Zu allen Wildgerichten servieren wir:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Preiselbeerapfel

Rehrücken ab 2 Personen Serviert in zwei Gängen	pro Pers./ 68.50
---	------------------

Klassiker



Kalbsgeschnetzelttes Serviert im Blätterteigpastetli, Pilzrahmsauce, Saisongemüse	38.50
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliolini, Saisongemüse	42.50
Cordonbleu Pommes frites, Saisongemüse	Kalb 44.50 Schwein 32.50
Schnitzel paniert Pommes frites, Saisongemüse	Kalb 38.50 Schwein 28.50
Pouletbrust «Cafe de Paris» Pommes frites, Saisongemüse	32.50
Rindsfilet «Cafe de Paris» Pommes frites, Saisongemüse	53.50



Fisch



Saiblingsfilet «Brüggli» gebraten	42.50
Buttersauce, gebratene Pilze, Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Salzkartoffeln	
Zürichsee Felchenfilets gebraten	34.50
Mandelbutter, Salzkartoffeln	
Zürichsee Felchenfilets im Bierteig	32.50
Tartarsauce, Salzkartoffeln	

Vegetarisch



Herbstteller	32.50
Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweinsbirne, Kürbis	
Vegicordonbleu	29.50
Paniertter Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Wurzelgemüse, Gruyerekäse, Pommes frites, Saisongemüse	
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung	25.50
Rahmsauce, Saisongemüse	
Kürbis Tortellini	27.50
Buttersauce, Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Baumnüsse, Sbrinz, Birnen	

Warme Küche

Montag bis Samstag	durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag	durchgehend von 11.30 bis 15.00 Uhr

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne.

Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot	Schweiz
Rind	Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Felchen	Schweiz, Zürichsee
Saibling	Schweiz, Brüggli Forellen, Sattel SZ
Hirsch, Reh	Österreich

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.