



Vorspeisen / Starters

CHF

Bunter Blattsalat, Blätterteiggebäck mit Tomaten-Frischkäse 12.50

Mixed lettuce, puff pastry with cream cheese

A, C, G, L, M

Rindstatar, würzig mariniert, mit Toast und Butter 26.50

Spicy beef tartare, with toast and butter

A, C, D, F, G, L, M

Vorspeise/Starter

Hauptspeise/Main course

37.50

Hausgemachte Rot-Hirsch Terrine an Cumberlandsauce -
garniert mit Orangenfilets und Nüsslisalat 19.50

House made red deer terrine with sauce Cumberland, oranges and lamb's lettuce

G, H, L, M, O

Kürbiscrèmesuppe mit Vanille und gerösteten Kürbiskernen 14.50

Pumpkin cream soup with vanilla and roasted pumpkin seeds

A, C, G, L, O

Vegetarisch / Vegetarian

Spinat-Risotto mit geschmolzenen Cherry-Tomaten und Kürbis 27.50

Spinach risotto with melted cherry-tomatoes and pumpkin

A, G, L, O

Vegetarischer Herbststeller: Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis, 34.50

Rosenkohl, Pilze, Preiselbeer-Rahmsauce, Rotweinbirne und Portweifeige

Vegetarian autumn dish: spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, pumpkin, Brussels sprouts, mushrooms, cranberry/cream sauce, pear in red wine and figs in port wine

Vegan / Vegan

Veganes Massaman Thai-Curry 29.50

Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis

Vegan Massaman Thai Curry

Asian vegetables, potatoes, cashew nuts, lime and jasmine rice

A, E, F, H, L, N

Fisch / Fish

Gebratene Seesaibling-Filets mit Kapern, Champignons und Tomaten –
serviert mit Limetten-Risotto und Spinat 45.50

*Fried fillets of char with capers, mushrooms and tomatoes –
served with lime risotto and spinach*

A, D, G, L, O

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.



Fleisch / Meat

CHF

Hausgemachter Hackbraten (CH-Rind/-Schwein/-Kalb) an Kräuterrahmsauce, mit Kartoffelstock und glasierten Rüeblen 30.50

Home-made meatloaf (CH beef/pork/veal) with cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots

A, C, F, G, L, M, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (CH-Weide-Rind) an Stroganoff-Sauce, mit frischen Tagliatelle und Marktgemüse 55.00

Tenderloin cubes (Swiss pasture beef), Stroganoff sauce, with fresh noodles and vegetables

A, C, G, L, M, O

Rothirsch-Burger (Rotenthurm SZ) in hausgemachtem Sesam-Brioche, mit Brie, Speck, Preiselbeer-Schalotten, frittierten Süsskartoffeln und Kürbis/Tomaten-Chutney 36.50

Red deer burger (CH) in home-made sesame brioche bun, with soft cheese, bacon, cranberry shallots, fried sweet potatoes and pumpkin/tomato chutney

A, C, G, L, M, N

Gebratene Rothirsch-Schnitzel (Rothenthurm SZ), Preiselbeer-Sauce, mit Butterspätzli, Kürbis, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotweinbirne 48.00

Fried red deer escalopes (CH) with cranberry sauce, spetzli, pumpkin, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts and pear in red wine

A, C, G, L, M, O

Hausgemachte Rothirsch-Bratwurst (Rothenthurm SZ) 33.50

mit Butterspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl, Kürbis und Rotweinbirne
Home-made red deer sausage (CH) with spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, pumpkin and pear in red wine

A, C, G, L, M, O

Herkunftsländer unserer Produkte / Countries of origin of our products

Kalbfleisch / Veal	CH	Fisch / Fish	CH (Fischzucht Römerswil LU)
Rindfleisch / Beef	CH	Rothirsch / Red deer	CH (Rothenthurm SZ)
Schwein / Pork	CH		

Allergene

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

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.



Desserts / Desserts

CHF

Zuger Kirschtorte

12.50

Local cherry tart

A, C, G, H, O

Eiskaffee SCHIFF

11.50

Iced coffee

+3.00

mit Kirsch / *with cherry brandy*

A, C, E, F, G, H, L, M, N, P

Mango-Crème brûlée mit hausgemachtem Sauerrahm-Glacé

15.50

Mango crème brulée with home-made sour cream ice-cream

C, G, H

Tagesdessert sowie diverse Glacé-Sorten (fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter)

Dessert of the day and a selection of ice-cream (please ask our staff)

Allergene

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

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Wir setzen alles daran, um Ihnen 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 in der Küche verwendet werden.

Gerne geben Ihnen unsere Service Mitarbeiter Auskunft über die Allergene.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei Unverträglichkeiten und/oder Unannehmlichkeiten keine Haftung übernehmen können.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Should you suffer from any kind of food allergy – please let us know as you order!

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.