

# VORSPEISEN

	Vorspeise
<b>Gemischter Salat</b> ✓ Rohkost   Blattsalat	<b>19.00</b>
<b>Nüsslisalat</b> Speck   Champignons   französische Sauce	<b>19.00</b>
<b>Butternusskürbis Creme Brûlée</b> ✓ Taleggiocreme   Getrocknete Tomate   Piemonteser Haselnüsse	<b>24.50</b>
<b>Thunfisch Tataki</b> Avocado   Limette   Wasabi-Erdnüsse	<b>32.00</b>
<b>Saucen:</b> Hausdressing   Sesam-Ingwerdressing Pink Grapefruits-Vinaigrette   Olivenöl-Balsamicodressing	
<b>Carne Cruda vom Hirsch</b> Eigelbcreme   Grissini	<b>29.00</b>
<b>Wildterrine</b> Rotkabis   Quittensenf   Gepickelte Rotwein-Zwetschge	<b>28.00</b>

# AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Kürbiscremesuppe</b> ✓ Steirisches Kürbiskernöl   Kürbiskerne	<b>16.00</b>
<b>Pfifferling-Schaumsuppe</b> ✓	<b>17.00</b>

# PASTA

	Kleinere Portion	Portion
<b>Hausgemachte Wildravioli</b> Wacholderjer   Parmesanschaum	<b>27.00</b>	<b>40.00</b>
<b>Handgemachte Tajarin mit Steinpilzragout</b> ✓	<b>29.00</b>	<b>48.00</b>
<b>Wildteller Ochsen</b> ✓ Rotkraut   Rosenkohl   Maroni   Weissweinbirne Eierspätzli   Steinpilzsauce	<b>38.00</b>	

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz | Wild aus der EU | Thunfisch aus dem Pazifischen Ozean  
Brioche wird im Hause hergestellt, Brot & Gebäck sind von Eigenbrötler und Fredy's  
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# AUS DEM WASSER

	Kleinere Portion	Portion
<b>Felchenfilet Zugerart</b> Kräuterweissweinsauce   Wurzelspant   Salzkartoffeln		<b>48.00</b>
<b>Gebratene Frutiger Eglifilets</b> Nussbutter   Randen-Carnarolirisotto   Gebratener Lauch		<b>54.00</b>

# WILD

<b>Rehpfeffer Hubertus</b> Speck   Trauben   Brotwürfelchen Maroni   Eierspätzli   Rotkraut	<b>49.00</b>
<b>Gebratenes Rehschnitzel</b> Wildrahmsauce   Rotkraut   Rosenkohl   Maroni Eierspätzli   Weissweinbirne	<b>54.00</b>
<b>Hirschrücken rosa gebraten</b> Steinpilzjus   Rotkraut   Eierspätzli	<b>56.00</b>

# OCHSEN KLASSIKER

<b>Kalbsleberli gebraten</b> Butter   Salbei   Rösti   Marktgemüse	<b>39.00</b>	<b>46.00</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> Cognac-Rahmsauce   Champignons   Rösti   Marktgemüse	<b>45.00</b>	<b>52.00</b>
<b>Kalbskopfbäggli</b> Rotweinjus   Zitronenthymian-Kartoffelpüree   Cremiger Wirz	<b>58.00</b>	
<b>Rinderfilet vom Schweizer Weiderind</b> Kartoffel-Lauchgratin   Wurzelspinat   Jus	<b>66.00</b>	<b>73.00</b>
<b>Chateaubriand vom Schweizer Weiderind</b> Ab 2 Personen Sauce Béarnaise   Gemüseplatte   Wurzelspinat Pommes Dauphine	<b>72.00</b>	<b>83.00</b>

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet   
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.