



Unsere Küche: Original, modern und regional  
Es ist die Kombination, die es ausmacht:  
Gemüse vom Boog Hünenberg, Fleisch aus der Umgebung,  
Fisch aus dem Zugersee, Wild vom Jäger Heiri Myer Hünenberg  
Gepaart mit viel Freude und Begeisterung unserer Küchencrew bei der Veredelung  
unserer Lebensmittel  
Wir bereiten alles frisch zu, daher die etwas kleinere Auswahl.



## VORSPEISEN

### Tagessalat

Kleiner Blattsalat mit Rüblistreifen an Hausdressing

7

### Bunter Herbst-Blattsalat

mit lauwarmen Eierschwämmli und Trauben, Steirischem Kürbiskernöldressing und gerösteten Speckstreifen

13

### Freiland-Nüsslisalat

vom Boog Hünenberg mit gehackten Eiern auf rotem Apfelporcaccio  
an Hausdressing

15

zusätzlich mit gebratenen Speckstreifen

3

### Rehcarpaccio Jäger Heiri Myer Hünenberg

Walnüsse / Kirschkernöl / Rucola / Toast / Butter

21

### Bunt gemischter Saison-Salat

In der Schüssel serviert an Omas Gartenkräuter-Dressing

8 / 13

### Knackiger Grüner Blatt-Salat

Saisonal an Omas Gartenkräuter-Dressing

11

### Steak Tatar

Bestes Rindfleisch mit Zwiebeln, Cornichons, unserer altbewährten Gewürzmischung, mit Cognac abgerundet;  
wählen Sie zwischen: mild, rassig, scharf dazu warmer Toast & Butter

21 / 29

### Degen Salat

gemischte Salatschüssel mit gebratenen Pouletbrustwürfel an Hausdressing

19



## SUPPEN

frische Suppe vom Kürbis aus Emil's Bio-Garten  
mit steirischem Kürbiskernöl und Knoblauchbrotwürfel

9 / 14

Tomaten-Suppe  
hausgemachte Tomatensuppe mit Rahmtupfer und Basilikum

9 / 14

sämige Topinambur-Crèmesuppe  
mit Trüffelschaum und Käsestängel

10



## FISCH

Felchenfilets

Frisch aus dem Zugersee Wildfang, in 7 Kräuterrahmsauce pochiert dazu feinsten Butterreis

30

Rötelfilets Zugersee Wildfang je nach Fang verfügbar  
in Butter mit Eierschwämmli gebraten dazu Salzkartoffeln und Blattspinat, Sauce Tartar  
oder nach Zuger Art in Kräuterrahmsauce pochiert mit Reis

33 / 36

Fischknusperli

Zanderfilet Wildfang Süd/Osteuropa im Backteig  
dazu knackige Saison-Salate Zitrone und hausgemachte Sauce Tartar

20 / 26



## HAUPTSPEISEN

Die Spezialität unseres Ösi - Chefs !!!

### WIENERSCHNITZEL

Original vom feinsten CH-Kalbfleisch dazu Innerschwyzzer Pommes frites und saisonales Gemüsebouquet  
40

### TAFELSPITZ

Mageres Swiss-Prim Siedfleisch vom Edelstück dem Tafelspitz  
im Pfännli mit Wurzelgemüse serviert dazu gibt's Meerrettich- sowie Tartarsauce und Röstkartoffeln

36



## KLASSIKER

### Paniertes Schweinsschnitzel <sup>CH</sup>

gekonnt gewendet in unserer hausgeriebenen Panier dazu Innerschwyzzer Pommes frites  
26

### Schweinsrahmschnitzel <sup>CH</sup>

an sämiger Pilzrahmsauce dazu in Butter gewendete Nudeln  
26

### Cordon-Bleu <sup>CH</sup>

vom Kalb, reichlich gefüllt mit Bein-Schinken und Schwyzzer Alpkäse  
dazu Innerschwyzzer Pommes frites und saisonales Marktgemüse  
42

### Rindsfiletwürfel <sup>CH</sup>

vom glücklichen Weiderind, mit frischen Eierschwämmli in Kräuter-Rahmsauce  
dazu knusprige Kartoffelkroketten  
31

### Kalbsgeschnetzeltes <sup>CH</sup> Zürcher Art

dazu knusprige, hausgemachte Kartoffel-Rösti  
33



## IMMER BELIEBT

### Hühnchen-Fajita

Pikant gefüllt mit Peperoni und Bohnen, Spezijsaucen Pouletbruststreifen CH  
25

### der längste Flammkuchen

ideal als Vorspeise in Stücke geschnitten für mehrere Personen  
22

bestrichen mit Crème fraîche, belegt mit roten Zwiebeln und Speck CH sowie Schwyzzer Alp-Käse  
oder mit Rucola und Champignons für Vegetarier

### Schweins – Bratwurst CH

Hausgemacht, ca. 180g, an frischer Zwiebelsauce  
13

### Kalbs – Bratwurst CH

Vom Hünenberger Gourmetmetzger Limacher, ca. 180g an frischer Zwiebelsauce  
13

42



## VEGETARISCH

### hausgemachte Capuns vegi

auf leichter Rahmsauce mit gehobeltem Schwyzzer Alpkäse im Pfännli serviert  
21/ 24

### bunter Herbst-Gemüse-Risotto mit frischen Trüffel

darüber Rucola und frisch gehobeltem Parmesan  
22 / 25

### herbstlicher Gemüseteller

mit hausgemachten Spätzle, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Kürbis,  
Quark-Knödel, frischen Pilzen und Früchten reichlich garniert  
23 / 26

### Äpler Röschti im Pfännli

Knusprige Kartoffelrösti aus der Pfanne, belegt mit Tomaten, Schwyzzer Alpkäse und Zuger Spiegelei  
19 / 22

# STEAKS



## RIND

### Pfeffer Steak <sup>CH</sup>

Rindsfilet ca. 200g, an grüner Pfeffersauce

Für Pfefferliebhaber

200 g 41

300 g 56

### Lady Steak <sup>CH</sup>

Rindsfilet ca. 130g, an frischer Kräuterrahmsauce

130 g 28

200 g 41

### Goldgräber Steak <sup>CH</sup>

Rinds-Entrecôte ca. 200g, gratiniert mit Café de Paris

echtes Gold -> Goldrausch

33

### Rib Eye Steak Vintage <sup>CH</sup>

Saftiges Rib Eye Steak ca. 300g, im Pfännli, mit Speck & Café de Paris, flambiert mit Cognac  
der Geschmackswahnsinn

35

### Cowboy Steak <sup>CH</sup>

“Tatort Weide”

Saftiges Rindshohrückensteak ca. 300g, mit Pilzen, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln gebraten  
und rassig gewürzt, der wilde Wahnsinn

35

### Tex-Mex Steak <sup>CH</sup>

Mageres Rumpsteak ca. 200g, an leicht scharfer Chilisauce

Feuer & Flamme

31



## BOFFEL

### Western Steak

Büffelsteak ca. 200g, s. Villiger Sins Brunnenhof  
mit rauchiger Knoblauchkräuterbutter gratiniert, immer ausgezeichnet

39

Wir verwenden nur Schweizer Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbsfleisch, Pouletfleisch

Sollten Sie keinen besonderen Zubereitungswunsch äussern, bereiten wir Ihr Steak "medium" zu. Die Zubereitung eines Steaks erfordert grosses Fingerspitzengefühl. Sollte ein Steak nicht so zubereitet worden sein, wie Sie es gewünscht haben, bitten wir Sie, uns dies sofort mitzuteilen.

bleu	Stark blutig Beim Aufschneiden
rare	fließt roter Fleischsaft
saignant	Ein rosa Mantel umschliesst den
medium rare	noch rohen Kern
à point	Auf den Punkt rosa gebraten (so
medium	lieben es die Meisten)
bien cuit	Gut durchgebraten
well done	

### Allergenen

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



## BEILAGEN

Innerschwiizer Pommes Frites	6
Süsskartoffel Pommes Frites	7
Panierte Kroketten	6
Butter-Nudeln	6
Butter-Reis	6
Baked Potato liebt Sour Cream	7
Knusprige Butterrösti	7
Knackiges Saison-Gemüse	8

# Saisonal und Wild

Reh-Pfeffer \*Bündner Art\* Jäger Heiri Myer Hünenberg  
mit Speckwürfel, Champignons, Brotcroutons und Perlzwiebeln garniert inklusiv reichhaltige Wild-Beilagen  
28 / 31

Rehschnitzel \*Schöne Försterin\* Jäger Heiri Myer Hünenberg  
zarte Rehschnitzel mit frischen Pilzen in Butter gebraten und sämiger Wildrahmsauce inklusiv reichhaltige Wild-Beilagen  
42 / 45

inklusive reichhaltige Wild-Beilagen  
zu den Wildfleischgerichte servieren wir  
handgeschabte Quark-Eierspätzle, geschmortes Apfelrotkraut, Rosenkohl,  
glacierte Kastanien, Kürbisgemüse und Preiselbeeren-Apfel



Blut- und oder Leberwurst ca. 200 g Metzgerei Limacher  
an Zwiebelsauce  
Knusprige Kartoffelrösti Sauerkraut  
21

Schlacht-Teller  
Blut und Leberwurst Zwiebelsauce  
Bratwurst Rippli gekochter Speck Wurst Senf Meerrettich  
Salzkartoffeln Sauerkraut  
32