



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 ^{CH}

gekonnt gewendet in unserer hausgeriebenen Panier dazu Innerschwyzzer Pommes frites
26

Schweinsrahmschnitzel ^{CH}

an sämiger Pilzrahmsauce dazu in Butter gewendete Nudeln
26

Cordon-Bleu ^{CH}

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

Rindsfiletwürfel ^{CH}

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

Kalbsgeschnetzeltes ^{CH} 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 ^{CH}

Rindsfilet ca. 200g, an grüner Pfeffersauce

Für Pfefferliebhaber

200 g 41

300 g 56

Lady Steak ^{CH}

Rindsfilet ca. 130g, an frischer Kräuterrahmsauce

130 g 28

200 g 41

Goldgräber Steak ^{CH}

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

echtes Gold -> Goldrausch

33

Rib Eye Steak Vintage ^{CH}

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

35

Cowboy Steak ^{CH}

“Tatort Weide”

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

35

Tex-Mex Steak ^{CH}

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