

Aus unserer Lachsmanufaktur

Canapes CHF
Zum Aperero empfehlen wir unsere exklusiven Rauchlachs Canapes pro Stück 4

Rauchlax classic Kalt geräuchert

Alaska Wildlax Kalt geräuchert

Zitronenpfefferlax Kalt geräuchert

LaxParfait Heiss geräuchert

LaxMousse Kalt geräuchert

Lachs Kreationen Vorspeise

Rauchlachs-Mousse mit Mandarinen-Chutney 19

Knackiger Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und Mango Vinaigrette 15

Rauchlachs Variation mit Honig-Senfsauce 19 28

Rauchlachs auf knuspriger Rösti mit Creme fraiche 25

Feinster Risotto mit Alaska Wildlachs 28

Hausgemachte Fettuccine mit Rauchlachs-Kräuterrahmsauce 26

Heiss aus dem Smoker • Unsere Spezialität!

Auf kanadischer Zedernholzplanke heiss geräucht und direkt auf den Tisch!
Nach alter Trapper Tradition, schmeckt der Lachs wie am Lagerfeuer gegrillt.

Mit Ahornsirup glasiert 43

Auf frischem Kräuterbeet mit Zitronenolivenöl beträufelt 43

Asiatisch mit Teriyaki-Sesamglasur und Wakame 43

dazu empfehlen wir Ihnen Sesamreis oder Bratkartoffeln

Vorspeisen	CHF
Nüsslisalat mit Kaninchenfilet und Feigensenf	14
Gebratene Entenleber auf Fetzelschnitte und Öpfelmues	24
Vacherin-Cremesuppe mit karamellisierten Silberzwiebeln	12
Tagessuppe je nach Lust und Laune des Chefs	12
<i>Sämtliche Suppen werden bei uns selbstverständlich noch hausgemacht!</i>	
Verschiedene bunte Blattsalate	8
Kleiner gemischter Salat	11

zur Auswahl stehen unsere hausgemachten Dressings
Mango Vinaigrette · French Dressing · Italienne Dressing

Winterliche Kreationen

Mit Mascarpone-Sauerkraut gefüllter Kalbsrücken und Thymiankartoffeln	45
Rindsfilet mit Landjäger und Randen-Risotto	56
Lammrücken mit Mandarinen-Chutney und Erdnussauce auf Gewürznudeln	45

Chateau briand ab 2 Personen	pro Person	57
<i>Die Qualitäts-Metzgerei Hegglin in Menzingen legt grossen Wert auf Fleisch, das noch wie früher am Knochen gereift und vollendet wird.</i>		
Sauce hollandaise · Sauce bearnaise · Cafe de Paris		

Schäftli-Klassiker

Rindsfilet Medaillons Cafe de Paris auf Rösti und buntem Gemüse	56
<i>mit gebratener Entenleber</i>	64
Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Teigwaren und Gemüse	41
Lammrücken mit Knoblauchrahmsauce, Sesamreis und Gemüse	41
Cordon bleu gefüllt mit Muotathaler Alpkäse, Bratkartoffeln und Gemüse	29
<i>mit Kalbfleisch</i>	36
Schnitzel paniert auf Tomatenspaghetti	23
<i>2 Schnitzel</i>	26

Unsere Teigwaren werden mit viel Liebe und handwerklicher Kunst von uns hausgemacht.
Dazu verwenden wir Zuger Eier aus Bodenhaltung von Iten Letzi / Zug.
Fleischdeklaration: Rind und Schwein CH | Lamm AUS
Alle Preise in CHF, inkl. ges. MwSt