

Zum Voraus

Tagessuppe	10.50	
Rindsconsommé double Griessnocken	11.50	
Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe	12.50	
Bunter Salat Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch, Himbeere-Vinaigrette	10.50	
Gemischte hausmarinierte Salate	12.50	
Nüsslisalat mit Ei, Speck	15.00	21.50
„Einsiedler Ofeturli“ Leichter Zwiebelkäsekuchen mit Speckwürfeli auf Kartoffelteig serviert mit Salatstrauss	15.00	23.00

Fleisch-Deklaration: Fleisch CH, EU. Fisch EU.

Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
F&B/Karten/Winter/Abendkarte11.23. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

Nachher

Lammstelze sous vide | mediterranes Gemüse-Cous-Cous 38.00

Kalbs Cordon Bleu | Pommes frites | Gemüse 46.00

**Innerschwyzter Rindsentrecôte | Café de Paris |
Kartoffelgratin | Wintergemüse** 46.00

**Schweizer Pouletbrust | Szechuan Pfeffersauce |
Gemüse | Gewürzreis** 29.00

Entenbrust | Balsamicosauce | Gnocci | Rotkraut 36.00

Zanderfilet | Randensaft | Rahmwirsing | Salzkartoffeln 39.50

**Winterliche Gnocchi | Schwarzwurzeln | Wirsing |
Nüsse | Trüffel** 32.00

**Für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden Sie
sich an unsere Mitarbeiter.**

Süßes zum Abrunden

Hausgemachtes Marzipanglace Rumfrüchte	12.50
Lebkuchenmousse Früchtegarnitur	12.50
Zuger Kirschtorte	8.00
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Vodka	12.50/16.50
Hausgemachtes Zwetschgen sorbet Linde	12.50/16.50
Kinderdessert	7.50
Verschiedene Glaces / Sorbets Vanille Schoggi Mocca Marzipan Zwetschgen Zitronen pro Kugel	3.90
Rahmzuschlag	2.00