VORSPEISEN

	Vorspeise
Tomatenvariation Grillierte Tomate | Tomatensalat | Geräucherter Ziegenricotta aus Stans	**22.00**
Gemischter Salat Rohkost | Blattsalat	**19.00**
Kopfsalat Himbeervinaigrette | Wachtelei | Himbeeren	**18.50**

Saucen: Hausdressing | Himbeervinaigrette | Balsamico-Dressing

Geräucherte Rinderzunge Estragon-Vinaigrette | Feigen Kohlrabi-Röllchen mit Ziegenfrischkäse gefüllt	**26.00**
Burratina im Filoteig gebacken Süss-saure Melone | Portulak | Himbeeren	**25.00**
Tatar Hand geschnitten vom Schweizer Weiderind Peperonicreme | Gepickeltes Essiggemüse | Briochetoast	**29.00**
Ceviche vom Zuger Felchen Safransud | Gepickelte Gurken | Grüner Apfel | Sanddorn	**28.00**

AUS DEM SUPPENTOPF

Himbeer-Gazpacho Himbeeren | Baumnussöl	**15.00**
Topinamburcremesuppe Gebeizter Alpenzander | Peperonicreme	**18.00**

PASTA

	Kleinere Portion	Portion
Hausgemachte Entenravioli Arvenjus | Sautierte Morcheln	**31.00**	**44.00**
Hausgemachte Tagliatelle Zitronensauce | Ziegenricotta aus Stans | Brunnenkresse	**29.00**	**38.00**

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz soweit nichts anders vermerkt ist.
Brioche wird im Hause hergestellt, Brot & Gebäck ist von Eigenbrötler und Fredy's
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

VEGETARISCH

	Kleinere Portion	Portion
Gebratener Lattich Gemüsejus | Violettes Süsskartoffelpüree | Morcheln mit zweijährigem Gruyère vom Fritzenhaus überbacken		**36.00**

AUS DEM WASSER

Zuger Felchenfilet in Alpbutter gebraten Zweifarbiges Karottenpüree | Gebratener Catalogna	**48.00**
Ganz gebratener Bremgartner Bachsaibling Safran-Velouté | Pikantes Peperonipüree Gebratener Catalogna	**54.00**

OCHSEN KLASSIKER

Kalbsleberli gebraten Calvados-Apfeljus | Majoran | Rösti | Glasiertes Sommergemüse	**39.00**	**46.00**
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Cognac-Champignonrahmsauce | Rösti | Glasiertes Sommergemüse	**45.00**	**52.00**
Gebratene französische Entenbrust Brombeerjus | Cremige Tessiner Polenta Gebratener Broccolini | Brombeeren		**48.00**
Rinderfilet vom Schweizer Weiderind Jus | Kartoffelmousseline mit Meaux-Senf Gebratener Catalogna	150gr **66.00**	180gr **73.00**
Chateaubriand vom Schweizer Weiderind Ab 2 Personen Sauce Béarnaise | Glasiertes Sommergemüsebukett Kartoffelmousseline mit Meaux-Senf oder Pommes Frites	150gr **72.00**	200gr **83.00**

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