

VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptgang
Gemischter Salat ✓ Rohkost Blattsalat	18.50	
Nüsslisalat Speck vom Alpschwein Champignons	19.00	
Nüsslisalat Wildhacktätschli Champignons	21.50	
Saucen: Hausdressing Sbrinzdressing Olivenöl-Balsamicodressing		
Thunfisch Sashimi Leche de Tigre Avocado Gemüse	32.00	
Entenleberterrine Oberwiler Chriesi Estragon Briochetoast	28.00	
Tatar handgeschnitten vom Schweizer Weiderind Petersilie Gruyère Pfifferlinge Briochetoast	29.00	

AUS DEM SUPPENTOPF

Butternusskürbissuppe Steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne	15.00
Pfifferlingschaumsuppe ✓ Sautierte Pfifferlinge	16.00

PASTA UND VEGETARISCH

Gnocchi di castagne al ragù di cervo Kartoffel-Kastanien-Gnocchi Hirschragout Fontina Federkohl Nussbutter	27.00	42.00
Crépinette vom Hokkaido-Kürbis ✓ Waldpilze Gemüseessenz Kürbispüree Rotkraut		44.00
Wildteller Ochsen ✓ Rotkraut Rosenkohl Maroni Weissweinstein Preiselbeeren Eierspätzli Waldpilzsauce		38.00

Fleisch und Felchen stammen aus der Schweiz | Felchen aus dem Zugersee
 Seezunge aus Holland | Thunfisch aus dem Atlantik | Ente aus Frankreich
 Brioche wird im Hause hergestellt, Brot und Gebäck sind von Eigenbrötler und Fredy's.
 Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

AUS DEM WASSER

	Kleinere Portion	Portion
Pochiertes Zugersee Felchenfilet Champagner Beurre blanc Salzkartoffeln Blumenkohl Spinat	42.00	48.00
Gebratene Seezungenfilets Salzzitrone Vadouvan Kartoffelmousseline Zucchini		52.00

WILD

Hirschpfeffer Speck Trauben Brotwürfel Eierspätzli Rotkraut Maroni		46.00
Gebratenes Reh schnitzel Wildpreiselbeersauce Eierspätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Weissweinsbirne		52.00
Rosa gebratener Reh rücken Wildrahmsauce Rotkraut Eierspätzli Maroni Petersilie		62.00

OCHSEN KLASSIKER

Kalbsleberli gebraten Butter Kräuter Salbei Rösti Marktgemüse	42.00	48.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Cognac-Rahmsauce Champignons Rösti Marktgemüse	46.00	52.00
Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein ca. 400 Gr. Senfjus Safran-Carnarolisotto Marktgemüse		48.00
Stroganoff vom Schweizer Weiderindfilet Handgemachte Tjardin Marktgemüse		53.00
Chateaubriand vom Schweizer Weiderind Ab 2 Personen Sauce Béarnaise Bratkartoffeln Gemüseplatte Blattspinat	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 Servicemitarbeitenden.