

Feinschmecker Menu

Gourmet Menu

Pürierte Pastinakensuppe mit Karottenespuma
Pureed parsnip soup garnished with a carrot froth

Carpaccio vom Safrankohlrabi
mit pikantem Tartar vom Wurzelgemüse
Carpaccio of saffron kohlrabi
with a spicy tartar of root vegetables

Randenrisotto mit Kürbiskugeln
Beetroot risotto with fried pumpkin pearls

Gebratenes Entrecôte vom Hirsch auf Barolosauce
Kräuterspätzli und caramelisierte Selleriestäbchen
Roasted entrecôte of venison served on a Barolo sauce
with herb spaetzle and caramelized celery sticks

Mandelparfait mit Dörripflaumenkompott
Almond parfait with dried plum compote

Das Feinschmecker Menu ab 2 Personen
The gourmet menu for 2 or more people

CHF 74.00
pro Person
per person

Begleitende Getränkeauswahl / Recommended selection of beverages

Zum Aperero / as an aperitif	1 Glas / glass Prosecco oder / or Moscato
Zu den Vorspeisen / with starters	1 Glas / glass Cuvée Dalis, Endrizzi, Italien / Italy
Zum Hauptgericht / with main course	1 Glas / glass Masetto Nero, Endrizzi, Italien / Italy
Zur Nachspeise / with dessert	1 Kaffee / coffee, Espresso / espresso oder / or Tee / tea

Getränkeauswahl komplett
Complete choice of beverages

CHF 24.00
pro Person
per person

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters



Bunter Winterblattsalat an hausgemachtem Kürbisdressing
mit knusprig panierten gelben Rendentälern
Colourful winter leaf salad with homemade pumpkin dressing
with crispy breadcrumbed golden beetroot thaler

CHF 13.00



Hausgemachte Broccoli-Ravioli
mit Gorgonzolarahmsauce
Homemade broccoli ravioli
with a creamy gorgonzola sauce

CHF 14.00






Carpaccio vom Safrankohlrabi
mit pikantem Tartar vom Wurzelgemüse
Carpaccio of saffron kohlrabi
with a spicy tartar of root vegetables

CHF 15.00

Beefsteak-Tartar
medium oder rassic
Beef steak tartar
medium or spicy

CHF 25.00

Suppen / Soups

	Crèmesuppe vom Jungspinat Creamy young spinach soup	CHF	9.00
	Marronicrèmesuppe mit Kirschrahmhaube Creamy chestnut soup with a creamy cherry swirl	CHF	12.00
	Doppelte Rindskraftbrühe «Dubarry» - Blumenkohlröschen und Eierstich - «Dubarry» double beef broth, with cauliflower florets and egg drops	CHF	12.00
	Pürierte Pastinakensuppe mit Karottenespuma Pureed parsnip soup garnished with a carrot froth	CHF	13.00

Empfehlung vom Küchenchef / Recommendation of our chef

Tomatencrèmesuppe
mit Mozzarellaperlen
Cream of tomato soup
with pearls of mozzarella

CHF 13.00

Vegetarische Speisen / Vegetarian



Hausgemachte Schupfnudeln
an cremiger Federkohlsauce mit Karottenduett
Homemade potato noodles
served with a creamy kale sauce and a duet of carrots

CHF 22.00



Deftige Kräuter - Spätzlipfanne
an Sbrinzrahmsauce
mit Streifen vom bunten Wurzelgemüse
Spaetzle pan
in a creamy Sbrinz sauce
with stripes of root vegetables

CHF 23.00



Randenrisotto
mit gebratenen Kürbisperlen
Beetroot risotto
with fried pumpkin pearls

CHF 25.00



Stangensellerie im Bierteig gebacken
mit Gemüse-Bratkartoffeln Bowle
Tartarsauce
Celery sticks baked in beer dough
served with a fried bowl of vegetables and potatoes
tartar sauce

CHF 25.00

Hauptgänge / Main cours



Original Urner Häfelichabis
Lammeintopf mit Kartoffeln und Weisskohl
Original «Urner Häfelichabis»
Lamb stew with potatoes and cabbage

CHF 31.00



Sautierte Kalbsleberstreifen
mit Apfel- und Schalottenwürfeln
Goldgelbe Butterrösti
Sautéed strips of veal liver
served with diced apples and shallots
golden yellow butter Rösti

CHF 34.00



Gebratenes Entrecôte vom Hirsch auf Barolosauce
Kräuterspätzli und caramelisierte Selleriestäbchen
Roasted entrecôte of venison served on a Barolo sauce
with herb spaetzle and caramelized celery sticks

CHF 39.00



Klassisches Ossobuco «Cremolata»
mit Weissweinsteinrisotto
Classical Ossobuco «Cremolata» (Italian veal stew)
served with white wine risotto

CHF 39.00

**Wie zu Grosi Fuchs' Zeiten /
Just like grandma Fuchs used to make**

Kalbssteak «Julia» mit Morchelrahmsauce
Kernser Tagliatelle und Gemüse garnitur
Veal steak «Julia» with morel cream sauce
Kernser tagliatelle and vegetables

CHF 49.00

Sautierte Pouletbruststreifen an roter Thai Curry Sauce Gemüwestreifen, Reis und Broccoliröschen Sautéed chicken strips with red thai curry sauce julienne vegetables in a rice ring and broccoli florets	CHF	26.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Tagliatelle und Gemüse garnitur Pork escalope in a creamy mushroom sauce with tagliatelle and vegetables	CHF	27.00
Beefsteak-Tartar medium oder rassig Beef steak tartar medium or spicy	CHF	35.00
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes frites und Gemüsebeilage Breaded escalope of veal «Cordon bleu» with french fries and vegetables	CHF	38.00
Grilliertes Rindsfiletsteak (180 gr.) mit Tomaten-Quark-Butter, frittierte Kartoffelecken und Grillgemüse Grilled beef fillet (180 gr.) served with tomatoes-curd cheese-butter, fried potato wedges and grilled vegetables	CHF	43.00

Genuss /Specialty

(Ab zwei Personen / à partir de deux personnes)

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch
Châteaubriand with sauce Béarnaise
vegetables and side dish of your choice

CHF 59.00
Preis pro Person / per person

Fisch / Fish

Grillierte Lachstranche mit Tomaten-Quark-Butter
frittierte Kartoffelecken und Grillgemüse
Grilled slice of salmon served with tomato-quark-butter
fried potato wedges and grilled vegetables

CHF 31.00

Rosa Saibling «Zuger Art»
in Weissweinkräutersauce mit erfrischendem Zitronenreis
Pink char «Zuger Art»
served in a white wine herb sauce with refreshing lemon rice

CHF 36.00

Eglifilet gebacken
mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln
Deep fried fillet of perch
with tartar sauce and parsley potatoes

CHF 38.00

Eglifilets gebraten
mit Mandeln und Petersilienkartoffeln
Fried filets of perch
with almonds and parsley potatoes

CHF 38.00

Forelle aus unserem Bassin / Trout from our tank

Blau **oder** Müllerinnenart mit Salzkartoffeln
Poached **or** pan fried trout served with boiled potatoes

CHF 35.00

Typisch Schweizerisch / Typically Swiss

Luzerner Chügelipastetli
mit Reis, Erbsli und Rüebl
(Kalbfleisch, Brätkügeli, Champignons,
Apfel und Sultaninen)

Lucerne Chügelipastetli (Swiss pie)
served with rice, peas and carrots
(veal, small meatballs, mushrooms,
apple and sultanas)

CHF 32.00

Äplermagronen Urner Art
mit Zwiebelschwitz
und hausgemachtem Apfelmus
Äplermagronen Urner style
with sweated onions
and homemade apple sauce

CHF 23.00

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
und knuspriger Röstli
Strips of veal
«Zurich style»
served with crispy Röstli

CHF 39.00

Hackbraten
nach Grossmutter's Art
mit Kartoffelstock
und Wintergemüse
Grandma's style meatloaf
served with winter vegetables
and mashed potato

CHF 38.00



Herkunft von Fleisch und Fisch / Meat and fish declaration

Rind / Beef – Schweiz, Paraguay, Uruguay / Switzerland, Paraguay, Uruguay

Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland

Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland

Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb – Irland / Ireland

Hirsch / Venison – Neuseeland, Österreich / New Zealand, Austria

Saibling / Char – Schweiz / Switzerland

Egli / Perch – Schweiz / Switzerland

Lachs / Salmon – Grossbritannien / Great Britain

Forelle / Trout – Schweiz / Switzerland