

MITTAGSMENUS / Lunch



25. September – 29. September 2017
25th September – 29th September 2017

KLEINER GEMISCHTER SALAT mit Balsamicodressing
SMALL MIXED SALAD with balsamico dressing

GEMÜSE TATAR mit Hüttenkäse und Kräutern
VEGETABLE TATAR with cottage cheese and herbs

MINESTRONE
MINESTRONE

Die Vorspeisen sind in den Menüpreisen inbegriffen
The starters are included in the menu

OFENFLEISCHKÄSE mit Spiegelei 23.00
dazu Lyoner Kartoffeln und Marktgemüse
*MEATLOAF with fried egg,
roasted potatoes and vegetables*

RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF 26.00
mit Spätzli und Ofentomate
*BEEF STROGANOFF
served with "spätzli" and baked tomatoes*

EGLIKNUSPERLI an Tatarsauce 24.00
dazu Petersilienkartoffeln und Rahmspinat
*EUROPEAN PERCH with sauce tartar,
with by parsley potatoes and young leaf spinach*

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET 26.00
an Limonen-Rahm Linguine mit glasierten Kefen
*FRIED SEA BASS
accompanied with lime-cram linguine and glazed snow peas*

FALAFFELSTEAK mit Kräuter-Creme fraiche 19.00
an bunten Blattsalaten mit French Dressing und Sprossen
*FALAFELSTEAK with herbs crème fraiche,
served with leaf salad, sprouts and French dressing*

KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI 22.00
mit Eierschwämmiragout und Peterliheu
*PUMPKIN SEED-HASH BROWN,
accompanied by chanterelles and parsley*

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch bei den Beilagen noch
NACHSERVICE ohne Aufpreis
Side dishes may be ordered without surcharge

ZWETSCHGENKNÖDEL mit Vanillesauce 6.00
PLUM DUMPLING with vanilla sauce

CARMELO RODERO CRIANZA 2014 1 dl 9.50
(Cabernet Sauvignon, Tempranillo)
Ribera del Duero DOC, Bodegas Roderer 75 cl 66.00

VORSPEISEN / KALTE GERICHTE
STARTERS / COLD DISHES

NÜSSLISALAT 16.00
mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons
an French- oder Balsamico-Dressing
LAMB'S LETTUCE
with bacon, egg and croutons,
on French- or balsamic dressing

REHTERRINE 19.00
an Kompott von Sanddornbeeren,
dazu ein Salatbouquet
VENISON TERRINE
with a compote of sea buckthorn berries and salad bouquet

RINDSTATAR 21.00 32.00
garniert mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Kapern,
mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild,
medium oder scharfgewürzt, dazu servieren wir
Brioche Toast und Butter
BEEFSTEAK TARTAR
garnished with pickles, red onions and capers, spiced mild,
medium or hot with homemade chili paste, served with
brioche toast and butter



KÜRBISCREMESUPPE 10.50
verfeinert mit Vanillerahm und
Chili-Fleur de sel
CREAM OF PUMPKIN SOUP
refined with vanilla-cream and chili Fleur de sel



SAUTIERTES BUTTERNUT-KÜRBIS STEAK 23.00
auf Kartoffel-Feigen-Beet,
garniert mit kandierten Baumüssen
SAUTÉED BUTTERNUT PUMPKIN STEAK
served on a bed of potato and figs,
garnished with candied walnuts



FREIENBACHER FELCHENFILET gebraten, 42.00
mit Rahmwirsing und Pilawreis
ZURICH LAKE WHITEFISH FILLETS fried,
with creamy savoy cabbage and pilaf rice



FLEISCHDEKLARATION

Schweiz	Rind, Kalb, Schwein
Deutschland	Hirsch, Reh
Grossbritannien	Fasan

FISCHDEKLARATION

Schweiz	Felchen
Deutschland	Egli
Türkei	Wolfsbarsch

BARBECUE

	RINDS ENTRECÔTE <i>Beef sirloin steak</i>	250g	49.00
	HOHRÜCKENSTEAK <i>Prime rib steak</i>	250g	39.00
	KALBSSTEAK <i>Veal steak</i>	220g	51.00
WILD GAME	HIRSCHRACKS <i>Deer racks</i>	200g	42.00
WILD GEFLÜGEL GAME POULTRY	FASANENBRUST SUPRÊME <i>Pheasant breast suprême</i>	220g	31.00
SAUCEN SAUCES	Haselnussbutter, Sauce Béarnaise, Preiselbeer-Rahmsauce, Wildjus, Einsiedler Kräuter-Crème fraîche <i>Hazelnut butter, sauce béarnaise, lingonberry cream sauce, game jus, Einsiedler herb crème fraîche</i>		2.00
	Twister Frites, Petersilienkartoffeln, Pilawreis, Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Spätzli, Schupfnudeln <i>Twister frites, parsley potatoes, pilaf rice, potato parsnip mash, spaetzli, schupfnudeln</i>		6.50
	Saisonales Gemüse, Blattspinat, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl mit Semmelbröseln <i>Seasonal vegetables, leaf spinach, creamy savoy cabbage, red cabbage with chestnuts, Brussel sprouts with bread crumbs</i>		6.50
	Butterrösti, Serviettenknödel, Eierschwämmli <i>Potato roesti, napkin dumplings, chanterelles</i>		8.50

LUEGETEN KLASSIKER / LUEGETEN CLASSICS

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti <i>SLICED VEAL «ZURICH STYLE» with mushrooms in a white wine cream sauce, served with crispy roesti</i>	38.00
STROGANOFF Rindsfiletwürfel «Stroganoff» an Paprikarahmsauce, serviert mit Pilawreis <i>FILLET CUBES OF BEEF «STROGANOFF» with paprika cream sauce and pilaf rice</i>	41.00
REHSCHNITZEL MIRZA an Preiselbeersauce, serviert mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne <i>ESCALOP OF VENISON "MIRZA" with lingonberry sauce, served with spaetzli, red cabbage with chestnuts and lingonberry filled pear</i>	42.00



Traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte
Traditional and modern cuisine from Schwyz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne