

Restaurant au premier

# **VORSPEISEN**

		Vorspeise	Hauptgang
Gemischter Salat	V	17.50	
Kabissalat   Speck		21.00	
Nüsslisalat Speck   gebratene Champignons		23.00	
Hausgemachte Wildterrine Waldorfsalat   Cumberlandsauce		25.00	
Gebratene frische Steinpilze   Kräuter	V	26.00	
Frische Baby Artischocke Parmesanspäne   gebratene Champignons		23.00	
<b>Tatar vom Schweizer Weiderind</b> Schwyzer Alpenbutter   Briochetoast		29.00	48.00
Tagliolini   frische Steinpilze	V	26.00	36.00
AUS DEM SUPPENT  Kürbiscremesuppe Steirisches Kernöl   Kürbiskerne	OPF V	16.50	
Maronisuppe	٧	15.50	
PASTA & VEGETAR	ISCH	I	
Spinat-Ricotta-Tortelloni tomatisierte Rahmsauce	V	24.00	38.00
Auberginen-Piccata Saisongemüse	V		38.00
Wilder Vegiteller geschmortes Rotkraut   Rosenkohl   glasierte Maroni sautierte Steinpilze   Preiselbeerapfel	7		36.00
Sant' Andrea Risotto frische Steinpilze	V	24.00	36.00

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet V Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

# **AUS SCHWEIZER GEWÄSSER**

	Kl. Portion	Hauptgang		
Zugersee Felchenfilet in Alpbutter gebraten sautierter Spinat mit Schalotten	40.00	48.00		
Zugersee Felchenfilet im Bierteig gebacken Mayonnaise   Zitrone	38.00	46.00		
Gebratenes Zanderfilet aus dem Wallis geschmorter Lattich		49.00		
KLASSIKER VOM WILD				
Rehschnitzel   Wildrahmsauce		54.00		
Geschnetzeltes von Reh & Hirsch   sämige Wildsauce		52.00		
Rehpfeffer Croûtons   Speck		48.00		
Hirschfiletmedaillon Steinpilze   leichte Rahmsauce		56.00		
Wir servieren zu allen Wildgerichten: Geschmortes Rotkraut   Rose	nkohl   glasier	te Maroni		

Preiselbeerapfel | eine Beilage nach Wahl

### **OCHSEN BESTSELLER**

Kalbsleberli gebraten	39.00	46.00
Butter   frische Kräuter   Salbei		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Weisswein-Rahmsauce   Champignons	48.00	52.00
Rinderfiletstreifen Stroganoff Peperoni   Gurke   Zwiebel   Rahm	50.00	56.00

# **VOM GRILL**

Kalbskotelett 350g   Salbeibu	tter		68.00
Rinderfilet 180g			67.00
AB 2 PERSONEN		160g	200g
Chateaubriand	pro Person	72.00	83.00
Misslessonias   Distaniast   Co.	nao Dágungias		

Mischgemüse | Blattspinat | Sauce Béarnaise

#### EINE BEILAGE NACH WAHL ZUM FLEISCH

Pommes Allumettes | Rosmarinkartoffeln | Grapparisotto | Safranrisotto | Rösti | Spätzli Langkornreis | Tagliatelle | Mischgemüse | Blattspinat mit Schalotten