



SPEISEKARTE

Mit Liebi zubereitet.

VORSPEISEN

- Nüsslisalat mit Ei, Hausdressing 15.00
- Nüsslisalat mit Speck, Pilzen, Croutons 19.00
- Gemischter Blattsalat, Hausdressing 12.00
- Rindfleisch Tatar
mit Salatbouquet, Toast und Butter 19.00
Rindfleisch Tatar gross 32.00

mild, mittel oder scharf
- Vorspeise Risotto mit Steinpilzen 18.00
- Vorspeise Capuns
überbacken mit Bergkäse 22.00

Gute Appetit!

SUPPEN

- Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum 13.00
- Steinpilzcremesuppe 14.00

- Unser Team informiert Sie gerne über glutenfreie und/oder laktosefreie Gerichte. Bei Allergien beraten wir Sie individuell und passen unsere Speisen nach Möglichkeit an. Sprechen Sie uns jederzeit an.  

Gute Appetit!

WILDGERICHTE

- Rehschnitzeli "Mirza"
an Wildrahmsauce mit Pilzen, Rotkraut,
Rosenkohl, hausgemachte Spätzli, Apfel
mit Preiselbeeren, glasierte Marroni 44.00
- Hirschfilets nach "Jäger's Art"
an Wildrahmsauce mit Rotkraut,
Wildapfel, Marroni und
hausgemachte Spätzli 42.00
- Wildgeschnetztes "Löwen Style"
Marroni, Wildapfel mit Preiselbeeren,
frische Pilze, hausgemachte Spätzli 39.00
- Herbstteller mit hausgemachten
Spätzli und Wildrahmsauce 29.00
- Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen sehr
gerne auch den Rehrücken.

Brösch uf de Tisch.

QUERBEET OHNE WILD!

- Seeteufel gebraten an Pernodsauce
und Trockenreis 44.00
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
mit knuspriger Rösti 38.00
- Schweins Cordon bleu,
Gemüse und Pommes Frites 36.00
- Capuns überbacken mit Bergkäse 34.00

Viel Gruss !

VEGETARISCH

- Hausgemachte Schwyzer Chässpätzli
mit Apfelmus 26.00
- Risotto mit Steinpilzen 28.00
- Vegetarische Capuns
überbacken mit Bergkäse 34.00
- Unser Team informiert Sie gerne über
weitere fleischlose Gerichte. Sprechen
Sie uns jederzeit an.

Viel Gruss !

FÜR DIE KLEINSTEN

- Hausgemachte Spätzli mit Käse 12.00
- Poulet-Knusperli mit Pommes Frites 12.00
- Gemüsebeilage 6.00
- Portion Pommes Frites 8.50
- Kindersalat 6.50

Für Chlini Gnässer.

DER GENUSS DANACH...

- | | |
|---|---------------|
| • Caramelchöpfli mit Rahm | 10.00 |
| • Vermicelles mit Rahm | 14.00 |
| • Vermicelles mit Vanilleeis | 16.00 |
| • Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis | 14.00 |
| • Eiskaffee | 10.00 |
| • Bärli-Eiskaffee mit Schnaps | 12.00 |
| • Buurehofglace nach Wahl -
vom Chreisulade in Nebikon
mit Rahm | 3.50
+1.50 |
| • Frappé - alle Glacearomen | 9.00 |

Eifach griesse !

DEKLARATION:

Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Pouletfleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Wir verwenden, sofern möglich, ausschliesslich regionale Produkte.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch.

Eglifilet wenn immer möglich aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Met Freude serviert.

INFORMATIONEN

Wir verzichten beim Kochen auf zusätzliche Aromastoffe (Natural Cooking), um Ihnen einen natürlichen Genuss zu bieten.

Die Speisekarte ist sorgfältig zusammengestellt, um sowohl Fleischliebhaber*innen als auch Vegetarier*innen ein vielfältiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Wir legen Wert auf frische Zutaten und saisonale Produkte.

Bei Allergien oder besonderen Wünschen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an - wir beraten Sie gerne und passen die Gerichte nach Möglichkeit individuell an.

Viele unserer Gerichte können auf Wunsch **glutenfrei**  **und/oder laktosefrei**  zubereitet werden. Spuren sind jedoch nicht ausgeschlossen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und

en Gnete !