

## A la carte

Vorspeisen	Geräuchertes Sattler Lachsforellenfilet Limonen-Panna cotta Rande, Apfel & Salat	24.00
	Kalbszüngli & -milke mit Linsenvinaigrette Meerrettichcrème & Salat	22.00
	Hausgemachte Wildterriner mit Aroniakompott & Brioche	23.00
	Freiland-Nüssli Salat vom Grindel mit Speck & Croûtons Wachswiches Ei vom Maisbühlhof	18.50
	Bunt gemischter oder Blattsalat mit Dressing nach Wahl	13.00
	Kürbiscrèmesuppe mit Jaipur-Curry & caramelisierten Kernen	13.00
Hauptgerichte	Appenzeller Entenbrust mit Preiselbeerjus Rotkraut, Marroni, Quitte & knusprige Polentachugeli	52.00
	Schweinsfilet & geschmorte -backe Schupfnudeln & Gemüse	44.00
	Ybriger Lammcarré mit Perl Couscous Rotweinschalotten & Rüebl	49.00
	Muotathaler Rindshohrückensteak mit Mark & Rotweinjus Estragon-Kartoffelstock & Gemüse	48.00
	Kalbskutteln mit rassiger Tomatensauce Salzkartoffeln & Blattspinat	36.00
	Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites & Gemüse	43.00 Kleine Portion 36.00
	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti & Gemüse	43.00 Kleine Portion 36.00
	Cordon bleu vom Kalb Pommes frites & Gemüse	46.00
	Malfatti mit Pilzen, Ofentomaten & Gemüsestroh	37.00
	Herbstliche vegetarische Köstlichkeiten Alles was das fleischlos-wilde Herz begehrt!	39.00
Vegetarisch		

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7% Mwst.

Fisch- & Fleischdeklaration: Falls nicht anders vermerkt, handelt es sich um Schweizer Produkte.  
Gerne informieren wir Sie auf Anfrage mündlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.



## Desserts & süsse Naschereien

Vogelheu mit Zwetschgenkompott & Magenbrotglace		16.00
Schoggi-Mille feuille mit Williamsbirne & Americanotrauben-Sorbet		16.00
Boskop Tarte Tatin mit Sauerrahmglace (Etwas längere Wartezeit)		16.00
Echte Zuger Kirschtorte		8.50
Gebrannte Crème mit Rahm		11.50
	Kleine Port.	8.50
Vermicelles mit Zuger Kirsch		14.00
Hausgemachte Méringue & Rahm	Kleine Port.	11.00
Coupe Nesselrode		14.00
Vermicelles mit Zuger Kirsch, hausgemachte Vanilleglace Meringue & Rahm	Kleine Port.	11.00
Coupe Danmark		14.00
Hausgemachte Vanilleglace mit Rahm	Kleine Port.	11.00
Heisse Schoggisauce und geröstete Mandelblättchen		
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirsch und Rahm		13.00
	Kleine Port.	10.00
Hausgemachte Glacen und Sorbets	Kugel	5.00
Wir beraten Sie gern	Rahm	1.00
Ausgesuchte Käse		17.00
Begleitet von hausgemachtem Früchtebrot & Aprikosen-Chutney		

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7% Mwst.  
Gerne informieren wir Sie auf Anfrage mündlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.