

## **VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN**

*Kleiner grüner Salat an unserem Hausdressing serviert 8.50*

*Kleiner gemischter Salat an unserem Hausdressing serviert 10.50*

*Carpaccio vom Hirsch an Preiselbeervinaigrette mit lauwarmem  
tessiner Formaggino an Kastanien-Dörraprikosen-Kruste 19.50*

*Hirschmostbröckli auf kleinem gemischtem Salat  
serviert an Kürbisdressing 17.50*

*Fischerstübli-Plättli: Rauchschinken, Salami, Buuräspäck, Alpkäse  
und hausgemachtes Essiggemüse 26.50*

*Grosser Wurst-Käse-Salat garniert 18.50*

*Geräuchertes Forellenfilet usem Ürnerland mit Meerrettich und  
kleinem gemischtem Salat 16.50*



### **NEWS:**

**Seit November 2021 sind wir Mitglied der Gilde etablierter  
Schweizer Gastronomen und freuen uns riesig  
über dieses Qualitäts-Siegel 😊**

## **FEINES AUS DEM SUPPENTOPF**

*Saisonale Tagessuppe*  
*mini 6.50 klein 8.50 gross 11.50*

*Tagessuppe mit einem Päärli Wienerli 15.50*

## **UNSERE KINDERKARTE**

*Kleine Portion Pommes Frites 6.50*

*Grosse Portion Pommes Frites 10.50*

*Kleine Portion Fischknusperli von Eglifilets mit Pommes Frites  
und hausgemachter Tartaresauce 16.50*

*Ein Päärli Wienerli mit Pommes Frites 14.50*

*Kleines Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites 16.50*

*Kleines aber feines Risotto nature 10.50*

**Unsere warme Küche ist geöffnet  
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr**



## **AUS SEE UND MEER**

*Feine Fischknusperli von Eglifilets mit grossem gemischtem Salat  
**oder** mit Pommes Frites serviert mit unserer hausgemachten  
Tartaresauce 28.50*

*Felchenfilets vom Zugersee gebraten mit feiner  
Eierschwämmlirahmsauce serviert mit Kürbisrisotto 39.50*

*Auf der Haut gebratenes Doradenfilet serviert auf Gemüse mit  
Safranrahmsauce und Rosmaringumäli 37.50*

*Unsere Lieblingscrevetten: 12 Stk. mediterran im Ofen zubereitet  
(ca. 15 min) mit Knoblauch, Gemüse, Peperoncini und Olivenöl  
serviert mit einer kleinen Portion Pommes Frites 36.50*

## **VEGETARISCH**

*Vegi Wildteller mit hausgemachten Spätzli, feine  
Steinpilzrahmsauce, Volker's Rotkraut und  
herbstlichen Garnituren 29.50*

*Feines Kürbisrisotto mit gebratenen Pilzen 27.50*

**Unsere warme Küche ist geöffnet  
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr**



## **AUS TOPF UND PFANNE**

*Schnitzel paniert vom einheimischen Schwein mit grossem gemischtem Salat **oder** mit Pommes Frites und Saisongemüse 27.-*

*Erstklassiges Rindsfilet vom Grill vom Muotathaler Jungrind auf gebratenem Saisongemüse mit rosa Pfefferjus  
serviert mit Pommes Frites **oder** Risotto*

*einfach: 100g 38.50 200g 53.50  
als Surf&Turf mit 2 Stk. Crevetten: 100g 43.50 200g 58.50*

*Gebratene Pouletbrustwürfel mit Gemüse in gelber Curry-Kokosrahmsauce mit feinem Wildreis 27.50*

*Rosa gebratenes Lammentrécôte mit feiner Farina Bona Kruste  
serviert mit hausgemachtem Thymianjus,  
Rosmaringumäli und Gemüse 42.50*

**Liebe Gäste**

**Wir mögen es, die Teller schön zu dekorieren.**

**Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie uns das gerne wissen.**



## **WILD GENIESSEN**

*Kräftiger Hirschkopfer serviert mit hausgemachten Spätzli,  
Volker's feinem Rotkraut und leckeren Wildgarnituren 35.50*

*Hirsch-Schnitzel an feiner Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten  
Spätzli, Rotkraut und Wildgarnituren 41.50*

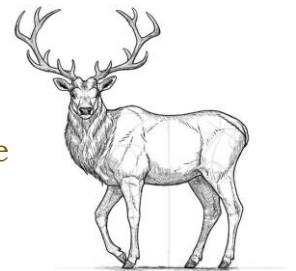
*Hirschrécôte am Stück (160g) unter Kastanien-  
Dörraprikosen-Kruste an Wachholderrahmsauce serviert  
mit hausgemachten Spätzli, Volker's feinem Rotkraut  
und leckeren Wildgarnituren 44.50*

*Rehgeschnetztes an feiner Eierschwämmli-rahmsauce mit  
Preiselbeeren gemacht mit hausgemachten Spätzli,  
Rotkraut und Wildgarnituren 42.50*

Liebe Gäste

Wir servieren überwiegend einheimisches Wild sowie  
Steinpilze aus der unmittelbaren Region.

Sauser leicht alkoholhaltig pro Deziliter 2.50



Sollte der schweizerische Markt erschöpft sein, wird aus anderen europäischen Ländern  
(wie z.B. Österreich oder Deutschland) Wildfleisch höchster Qualität zugekauft und ergänzt.