

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

*Kleiner grüner Salat an unserem Hausdressing
serviert 9.50*

Kleiner gemischter Salat an unserem Hausdressing serviert 11.50

*Lauwarmes tessiner Formaggino (Kuhmilchfrischkäse) an
Kastanienkruste serviert auf südländischem Gemüse im Förmli
14.50*

*Vorspeisen Trilogie: Mini Ingwersüppi, Wakame-Algensalat und
süss-scharf gebratene Riesencrevette 19.50*

*Hirschmostbröckli auf kleinem gemischtem Salat
serviert an Kürbisdressing 17.50*

*Geräuchertes Forellenfilet usem Ürnerland mit Meerrettich und
kleinem gemischtem Salat 17.50*

*Fischerstubä-Plättli: Rauchschenken, Salami, Buuräspäck, Alpkäse
und hausgemachtes Essiggemüse 26.50*

Grosser Wurst-Käse-Salat garniert 18.50

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



FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Saisonale Tagessuppe
mini 6.50 klein 9.50 gross 12.50
Tagessuppe mit einem Päärli Wienerli 16.50

UNSERE KINDERKARTE

Kleine Portion Pommes Frites 7.50

Grosse Portion Pommes Frites 11.50

*Kleine Portion Fischknusperli von Eglifilets mit Pommes Frites
und hausgemachter Tartaresauce 17.50*

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 29.50*

*Felchenfilets vom Zugersee gebraten mit Speck und Dörraprikosen
serviert mit Randenrisotto 39.50*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet serviert auf Blattspinat mit
Safranrahmsauce und Rosmaringumäli 38.50*

*Unsere Lieblingscrevetten: 12 Stk. mediterran im Ofen zubereitet
(ca. 15 min) mit Knoblauch, Gemüse, Peperoncini und Olivenöl
serviert mit einer kleinen Portion Pommes Frites 37.50*

VEGETARISCH

*Verschiedenes Gemüse in gelber Curry-Kokosrahmsauce
serviert mit feinem Wildreis 25.50*

*Feines Randenrisotto mit lauwarmem tessiner Formaggino
(Kuhmilchfrischkäse) an Kastanienkruste 24.50*

**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 27.50*

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

*einfach: 100g 39.50 200g 54.50
als Surf&Turf mit 2 Stk. Crevetten: 100g 44.50 200g 59.50*

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

Rosa gebratenes Lammentrécôte mit würziger Kruste (mit Thymian und Honig) serviert mit hausgemachtem Whiskyzwetschgenjus und Schnittlauch-Gumälistock 44.50

Gebratenes Kalbssteak mit feinen Kartoffelgnocchi an Edelpilzragout (Steinpilze und Morcheln) mit Rotweinjus 52.50

Liebe Gäste

Wir mögen es, die Teller schön zu dekorieren.

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



AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

(Mind.2 Tage im Voraus)

Volkers **BRENNI-HAXE**
geschmort in Rotwein und Gemüse dazu gibt's
leckeres Risotto und immer
„äs chlises Verdäuerli“ von
der Distillerie Z'GRAGGEN p.P. 38.-

Ganze **FORELLE**
(zum selber auseinander nehmen)
aus Attinghausen auf mediterranem Gemüse,
Kapern und frischen Kräutern im Ofen gebacken
mit Rosmarinkartoffeln **oder** Risotto 38.-
(Wartezeit ca. 20 Minuten)



NEWS:

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