

Suppen

Tagessuppe	6.50
<i>täglich frisch zubereitete Tagessuppe «es het solangs het»</i>	
Kürbissuppe	8.50
<i>mit einer Rahmhaube und Kürbiskernöl verfeinert</i>	

Vorspeisen

Grüner Salat	
<i>klein</i>	5.50
<i>gross</i>	7.50
Gemischter Salat	
<i>klein</i>	9.00
<i>gross</i>	11.00
Nüsslisalat	
<i>mit gehacktem Ei</i>	12.50
<i>mit gehacktem Ei und Speckstreifen</i>	14.00
<i>mit Wildstreifen und Balsamico</i>	14.50
Randen Salat	11.50
<i>an Schwarzem Balsamico und Rapsöl mit Orangenfilet und Hüttenkäse garniert</i>	

Rösti Varianten

Rösti Natur	8.50
<i>mit Spiegelei</i>	10.50
<i>mit 2 Spiegeleiern</i>	12.50
<i>mit geräuchtem Vorderschinken, Käse und Spiegelei (Holzer Rösti)</i>	19.00
<i>mit Speck</i>	17.00

Fleischlose Gerichte

Gemüseteller	23.50
<i>mit einem Spiegelei</i>	
Kürbis Piccata	21.50
<i>Kürbis in Ei – Käsemasse ausgebraten dazu Tagliatelle und Creme fraiche Sauce</i>	
Wildteller Vegetarisch	25.50
<i>mit Spätzli, glasierten Kastanien, Blaukraut, Rosenkohl und Früchtégarnitur dazu servieren wir Wildrahmsauce</i>	

Kalte Speisen

Rindfleisch Carpaccio	25.50
<i>dünn geschnittenes Rindfleisch an Olivenöl, garniert mit Parmesan</i>	
Als Vorspeise	17.00
Rindfleisch Tatar	25.50
<i>je nach Wunsch mild oder scharf mit einem Salatbouquet garniert dazu Toast und Butter.</i>	
Als Vorspeise	17.00

Hausspezialitäten

Lorzenspiess	30.50
<i>diverse Fleischstücke am Spiess mit Kräuterbutter und mit einer Beilage nach Wahl</i>	
Egli Knusperli	25.00
<i>im hausgemachten Bierteig frittiert dazu gibt es Reis und Sauce Tartar</i>	
Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten	25.50
<i>Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini verfeinert mit gebratenen Riesencrevetten</i>	
Bure Bratwurst „Spezial“	23.00
<i>an Zwiebelsauce mit Rösti</i>	
Menu Änderung	2.00

Wild Gerichte

Rehpfeffer

mit Spätzli

27.50

garniert

33.00

Rehschnitzel

mit Spätzli

29.50

garniert

35.00

Rehmedaillon

mit Spätzli

31.50

garniert

37.00

Hirschmedaillon

mit Spätzli

31.50

garniert

37.00

Hirschpfeffer

mit Spätzli

27.50

garniert

33.00

Zum Schnitzel und Medaillon servieren wir Wildrahmsauce.

Zu allen Wildgerichten gibt es eine Früchtegarnitur.

Wild Beilagen:

Spätzli, Rosenkohl, Blaukraut, Maroni

6.50

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken pro Person

51.50

mit Spätzli, Blaukraut, glasierte Maroni,

Rosenkohl, Früchtegarnitur,

Wildrahmsauce

wird in zwei Gängen serviert.

Warme Küche

Vom Schwein

Steak saftig und butterzart vom Grill

mit hausgemachtem Kräuterbutter **23.50**

mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac **29.00**

mit Knoblauchbutter überbacken (Knoblisteak) **28.50**

Cordon Bleu

29.00

gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken

dazu wird frisches Saisongemüse serviert

Schnitzel Paniert oder Natur

25.00

mit frischem Saisongemüse

Vom Kalb

Steak saftig und butterzart vom Grill

mit hausgemachtem Kräuterbutter **42.50**

mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac **46.50**

mit Knoblauchbutter überbacken (Knoblisteak) **45.50**

Cordon Bleu

42.50

gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken

dazu wird frisches Saisongemüse serviert

Schnitzel Paniert oder Natur

38.00

mit frischem Saisongemüse

Vom Rind

Rindsfilet

48.50

mit hausgemachtem Kräuterbutter

frisches Saisongemüse

Beilage nach freier Wahl

Pommes frites, Rösti Kroketten, Rösti,

Nudeln, Reis, Gemüse und Spätzli

2. Beilage

6.50

Unsere Lieferanten

Fleisch / Wild

*Metzgerei Gabriel
Felder
Seinet Comestibles*

*Wolfenschiessen
Schwyz
Luzern*

Gemüse

*Mundo AG
Hans Hausherr*

*Rothenburg
Steinhausen*

Eier

Hans Hausherr

Steinhausen

Kartoffel

Hans Hausherr

Steinhausen

Kühlprodukte

Mundo AG

Rothenburg

Milchprodukte

*Mundo AG
Chäshuus*

*Rothenburg
Steinhausen*

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch

Schweiz

Schweinefleisch

aus der Region, Schweiz

Kalbfleisch

aus der Region, Schweiz

Poulet

Schweiz

Egli

Binnenfischerei; Wildfang

Riesencrevetten

Vietnam: Bio Zucht

Wild

*Rehpfeffer
Hirschpfeffer
Rehschnitzel – und Medaillon
Hirschmedaillon
Rehrücken*

Zuchtwild

*Österreich
Neuseeland
Österreich
Neuseeland
Europa*

«Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden»