



Vorspeisen



Verschiedene Blattsalate

Fr. 10.-

„Herbstsalat“

Verschiedene Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet von Sattel,
lauwarmen Pilzen, Croutons und französischer Sauce

Fr. 15.-



Kalte Gazpacho mit getrockneten Tomaten
und Croutons

Fr. 11.-

Suppe von selbstgesuchten Steinpilzen
mit grillierter Riesenkrevette

Fr. 14.50



„Knoblauchbrot“

Knuspriges Ciabatta gratiniert mit hausgemachter Knoblauchbutter

Fr. 9.50



Salate



Salatschüssel mit verschiedenen Blattsalaten, knackigem Gemüse, Croutons, Kürbiskernen und hausgemachtem Basilikum-Dressing

mit Fischknusperli Fr. 24.50

mit Pouletbruststreifen Fr. 25.-



mit hausgemachten Falafel Fr. 24.-

Wurst-Käsesalat zubereitet mit Stoozer Alpkäse vom Laui Wisel

garniert mit verschiedenen Salaten

Fr. 24.50

Für den kleinen Hunger



Grilliertes Schweinsschnitzel (1 Schnitzel)

mit hausgemachter Kräuterbutter,

Pommes frites und kleinem Blattsalat

Fr. 19.50

Fischknusperli (120g)

mit hausgemachter Kräuter-Sauerrahmsauce

und einem kleinen Blattsalat

Fr. 19.50



Warme Speisen



„Surf and Turf“ Grilliertes Rindsfilet mit Black Tiger Riesenkrevette,
Kräuter-Rahmsauce, getrüffelten Pommes frites mit Parmesan
und Gemüse

Fr. 59.-

Hausgemachter Hackbraten
mit Pommery-Senfsauce, selbstgemachten Spätzli und Gemüse

Fr. 33.-

Burger (200 g), grillierter Speck, Schweizer Käse
und BBQ-Sauce im Ciabattabrot,
serviert mit knusprigen Pommes frites

Fr. 27.50

Rotes Thai-Kokoscurry mit Pouletbruststreifen, Kirschtomaten,
Litschis, Ananas und Thai-Basilikum serviert mit Basmatireis

Fr. 32.50



Hausgemachte Falafel mit Tomatensauce
und verschiedenem Gemüse

Fr. 27.-



Fischknusperli (Seehecht mit MSC-Label) im Körbli serviert
mit hausgemachter Kräuter-Sauerrahmsauce
und pikanter Curry-Zitronengras-Mayonnaise

Fr. 25.-

mit Pommes frites Fr. 29.50

Pochierte Felchenfilets aus dem Zugersee
mit Kräuter-Weissweinsauce (Zuger Art),

Reis und Gemüse

Fr. 37.50

Grillierte Filets vom Sattler Saibling,
Kartoffel-Pilzragout mit Zitrone
und Gemüse

Fr. 44.-



Hausgemachte Engadiner Quarkpizokel
mit Weisswein-Kräutersauce, verschiedenen Pilzen,
Kirschtomaten und Parmesan

Fr. 31.-