



Kulinarische Vielfalt in schönem Ambiente

## So bunt wie der Herbst – so abwechslungsreich der Genuss

Erleben Sie einen herbstlichen Streifzug durch unser Angebot an Wildgerichten.  
Mit Liebe zubereitet und charmant serviert!

### Unsere besondere Empfehlung zur Herbstzeit

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Millefeuille mit Wildschwein  
und Steinpilzen

\*\*\*\*

Wildkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen

\*\*\*\*

Rosagebratenes Reh schnitzel mit Pilzrahmsauce  
Spätzli und Wildgarnitur

\*\*\*\*

Holunderparfait  
mit Zwetschenkompott

**CHF 63.00 p. Person**

### Weinempfehlung



Kulinarische Vielfalt in schönem Ambiente

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	CHF 8.50
Gemischter Salat	CHF 11.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	CHF 19.50
Tatare vom Rind mit Toast und Butter serviert ½ Portion	CHF 19.00
als Hauptgericht	CHF 28.00
Rauchlachs „Dyhrberg“ mit Toast und Butter ½ Portion	CHF 18.50
als Hauptgericht	CHF 28.00

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe	CHF 9.50
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen , Fleischeinlage	CHF 9.50
Hummercrèmesuppe mit Einlage	CHF 14.50

## Fleischgerichte „Teller- Gerichte“

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern in feiner Butter gebraten knusprige Rösti und Saisongemüse	CHF 36.00
Kalbsgeschnetzelttes nach Zürcher Art knusprige Rösti und Saisongemüse	CHF 40.00
Rindsentrecôte an Café de Paris Pommes frites und Saisongemüse	CHF 44.00
Lammfilet mit Cardamonsauce Pommes allumettes und Saisongemüse	CHF 45.00

## Evergreens

Kalbpiccata mit Risotto*	CHF 40.00
Kalbs – Cordon bleu mit Pommes frites kleine Portion	CHF 42.00 CHF 37.00
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites*	CHF 28.00
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln*	CHF 28.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff Vock“ mit Spätzli	CHF 52.00
Rindsfilet Vasco da Gama mit Pfeffersauce Weissweinrisotto und Saisongemüse	CHF 57.00

*\*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleineren Portionen* CHF -3.00

Eine Marktfrische Gemüse garnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen.

## Hausspezialitäten

### **Kreuzschnitzel vom Kalb an Hauspanade**

Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites  
und Gemüse garnitur

CHF 42.00

### **„Surf and Turf“**

Rindsfilet-mignon und Langustine mit Sauce Americain  
Pommes allumettes und Gemüse garnitur

CHF 69.00

Erhältlich ab 2 Personen

### **Châteaubriand mit Sauce Bénaise serviert**

mit einer Gemüse garnitur und Pommes Frites

CHF 64.00p.P.

### **Ganze Seezunge**

Diesen kulinarischen Leckerbissen (aus Wildfang)  
gibt's bei uns jeweils ab Mittwoch, in Butter gebraten mit Sauce Hollandaise  
dazu Salzkartoffeln oder Reis

CHF 59.00



## Fisch Gerichte

Felchenfilet vom Hallwilersee, pochiert „Zuger Art“	CHF 35.00
Egli gebacken, serviert mit Tartar Sauce	CHF 35.00
Ganze Forelle gebraten, Zucht Steiner-Holderbank, serviert mit Tartar Sauce	CHF 35.00
Forelle blau	CHF 35.00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine marktfrische Gemüsegarntur  
Salzkartoffeln oder Reis

## Vegetarische Gerichte

Nudelgericht „Steiner“ aus Thaler Mehl mit Cherry Tomaten und Basilikum	CHF 19.00
Spaghetti “aglio e pepperoncino” „scharf und würzig“	CHF 19.00
Reichhaltiger Gemüseteller mit Kroketten	CHF 26.00
Hausgemachte Pilzravioli mit Birnensauce	CHF 26.00



## Kulinarische Vielfalt in schönem Ambiente

Wildrahmsuppe mit gebratenen Pilzen	CHF 9.50
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF 9.50
Nüsslisalat Mimosa	CHF 9.50
Nüsslisalat Waldmeister Brotcroûtons, Zwiebeln, Pilzen, Ei und Speckwürfeli	CHF 16.50
Millefeuille mit Wildschwein und Steinpilzen	CHF 18.50
Kürbissalat mit Wildschweinrohschinken	CHF 19.00
Hirschcarpaccio mit Parmesan und Ruccola	CHF 22.00

### Hauptgerichte

Rehpfeffer Jägerart Spätzli und Wildgarnitur	CHF 35.00
Hirschentrecôte rosa gebraten Hagenbuttensauce Spätzli und Wildgarnitur	CHF 38.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce Spätzli und Wildgarnitur	CHF 42.00

### Ab 2 Personen

<b>Rehrücken Kreuz am Tisch flambiert Spätzli und Wildgarnitur</b>	CHF 59.00p.P
--	--------------

### Vegi

Hausgemachte Pilzravioli mit Birnensauce	CHF 26.00
Tortellini gefüllt mit Marroni an Haselnusssauce	CHF 26.00
Wildvegitteller Spätzli und Wildgarnitur	CHF 28.00