

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat		
<i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	<i>klein/ gross</i>	13/ 16
Waldbeerenkaltschale		
<i>mit eingelegten Pilzen</i>		18
Rindstartar		
<i>mit Toast und eingelegten Radieschen</i>	<i>klein 70gr./ gross 140gr.</i>	22/ 31
Geschmorter Kürbis		
<i>mit gratiniertem Tomme-Käse, Baumnüssen und Randensalat</i>		22
Wildschwein-Schinken		
<i>mit eingelegtem Gemüse und Cranberry-Chutney</i>		25
Zweierlei Randencarpaccio		
<i>mit Hirschschenken und Apfelchutney</i>		24
Geräuchertes Hirschfilet (NZL)		
<i>mit Rotkraut-Panna-Cotta und Kräutersalat</i>		23

HAUPTGÄNGE 11.30 – 14.00

Butter Rösti		
<i>mit Rahmspinat, Spiegelei und Gemüsestroh</i>		25
Reh-Pfeffer		
<i>mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni</i>		27
Blaubeer-Kartoffel Gnocchi		
<i>mit Pfifferlingen und Blaubeeren</i>		34
Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See		
<i>mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse</i>		39
Pochierter Swisslachs		
<i>mit schwarzen Tagliarini, gebranntem Lauch und Wasabischaum</i>		46
Grilliertes Entrecôte		
<i>mit Sauce foyot, pommes duchesse und saisonalem Gemüse</i>		49
Hirschentrecote		
<i>mit Kartoffel-Trüffelpüree, Rotkraut, Pfifferlinge und Safranbirne</i>		58
Hirschschnitzel		
<i>mit Spätzli, Rosenkohl, Rotweinbirne und Preiselbeersauce</i>		49
Wilder Vegi-Teller		
<i>mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlinge und Safranbirnen</i>		39