



SEIT 1894

SPEISEKARTE

VORSPEISE

Randencarpaccio mit Geissfrischkäse und Baumnüssen		14.00
Nüsslisalat mit Entenleber und Speck		15.00
Bunt gemischter Salat		12.00
Blattsalat mit Preiselbeeren und Kürbiskernen		10.00
Avocado Tatar mit Tomaten und Kräuter-Pesto		16.00
Spinatsalat mit Blaubeeren, Schalotten und Bergkäse	Vorspeise	13.00
	Hauptgang	19.00
Unsere hausgemachten Saucen nach Wahl: weisser Balsamico mit Ahornsirup, Balsamico & Olivenöl, Hagenbutten Sauce		
Tatar Swiss Beef nach Hausart serviert mit Toast extra Toastbrot +2.00	Vorspeise	18.00
	Hauptgang	26.00

Unser Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen mehrheitlich aus der Schweiz und von regionalen Betrieben:
Metzgerei Schnidrig, Walhalla Metzgerei, Eier Bodmer, Unteriberg. Fisch: Bianchi, Zürich, Fischerei Hiestand, Freienbach.
Rind: Schweiz, Schwein und Poulet: Schweiz. Lamm: Schweiz. Lachs: Alaska Wildfang.



SEIT 1894

SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Schwyzter Lammcurry mit Basmatireis	29.00
Rinds-Suurbraten mit Chämispeck, Kartoffelstock und Gemüse	30.00
Kalbs Cordon Bleu mit Friburger Vacherin & Schinken, Pommes Frites und Gemüse	36.00
Hackbraten mit Schwyzter Schweinsfilet, Kartoffelstock und Gemüse	29.00

FISCH

Zürisee Felchen mit Zitrusauce, Salzkartoffeln und Gemüse	34.00
Bio Scampi mit Tomaten, Fenchelsamen und Basmati Reis	31.00

VEGETARISCH

Eierschwämmli Risotto mit Rosmarin und Knoblauch	26.00
Schwarzes Bohnenragout im Tacoshell / Vegan	29.00
Zitronen Ravioli mit Olivenöl und Schnittlauch	29.00

Unser Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen mehrheitlich aus der Schweiz und von regionalen Betrieben:
Metzgerei Schnidrig, Walhalla Metzgerei, Eier Bodmer, Unteriberg. Fisch: Bianchi, Zürich, Fischerei Hiestand, Freienbach.
Rind: Schweiz, Schwein und Poulet: Schweiz. Lamm: Schweiz. Lachs: Alaska Wildfang.



SEIT 1894

SPEISEKARTE

DESSERT

Saurrahm Glace mit Blaubeeren und Rahm		12.00
Creme Brulée mit Pernod verfeinert		8.00
Schwyzter Blaubeeren Tart mit Rahm		10.00
Eiskaffee mit Innerschwyzter Kirsch und Rahm		12.00
Boskop Crumble mit Ahornsirup und Baumnuss Glace		14.00
Käseteller mit In- und Ausländischen Spezialitäten	klein	15.00
	gross	22.00

RAHMGLACE

Vanille, Kaffee, Schokolade	1 Kugel	4.50
Waldbeeren, Haselnuss, Caramel		4.50
Rahm		1.50

SORBET

Mango, Zitronen, Passionsfrucht	1 Kugel	5.00
Sorbetto Glace	1 Kugel	5.00

*Fragen Sie nach unseren Kuchen und Tagesdesserts