



Vorspeisen

Consommé vom Rind <i>mit Flädleinlage</i>	11.50
Zuger-Rötelfilets geräuchert auf Walddorfsalat und Kräuterschaum	21.50

Hauptgänge

Zentralschweizer-Wildhackbraten <i>serviert mit Preiselbeerensauce und hausgemachten Knöpfli</i>	32.50
Kalbsgeschnetzeltes 3 Freunde^(CH) <i>mit Bündnerfleisch ^(CH) und Champignons dazu knusprige Butterrösti</i>	46.50
Älplermagronen <i>mit frischem Apfelmus und Röstzwiebeln</i>	28.50

Dessert

Coupe Nesselrode <i>mit Vermicelles Schlagrahm, Meringue und Vanilleglace</i>	13.50
---	-------

Weinempfehlung

Gewürztraminer 2016 <i>Viognier / Agriloro</i>	8.00
Buchberger Pinot Noir 2015 <i>Pinot Noir / Gebrüder Kümin SZ</i>	7.50

Für allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal.

inkl. 7.7 % MwSt.