Empfehlung

Zürichsee AOC Vin Mousseux Rose sec		10 cl	8.90
Vivo Prosecco DOC Rose	alkoholfrei	10 cl	8.20
Granatapfel Spritz			12.50
Granatapfel Spritz	alkoholfrei		10.50

WEISSWEIN

Chardonnay Höcklistein 2023 10 cl 9.50
Traubensorte: Chardonnay
Aroma: mineralisch, cremig, edel
Höcklistein Weingut am Zürichsee, Rapperswil, Schweiz

Lugana Garda DOC 2025 10 cl 7.50
Traubensorte: Lugana
Aroma: Aprikosen, exotische Früchte, frisch
Monte del Frà, Venetien, Italien

ROSEWEIN

Irsslinger Rose Vdp Suisse 2025 10 cl 7.20
Traubensorte: Pinot Noir
Aroma: Erdbeeren, spritzig, kräftig
Weingut Irsslinger, Zürichsee, Schweiz

ROTWEIN

Zweigelt Barrique 2025 10 cl 7.50
Traubensorte: Zweigelt
Aroma: dunkle Beeren, Kirschen, Vanille
Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz

Duca dei Boschi
Bolgheri Rosso DOC 2022 10 cl 8.90
Traubensorten: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Sangiovese, Merlot
Aroma: dunkle Früchte, würzig, langer Abgang
Tenute Piccini, Toskana, Italien

Montecastro Reserva 2021 10 cl 12.50
Traubensorten: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Aroma: Pflaumen, Beeren, kräftig
Bodegas y Vinedos Montecastro, Ribera del Duero, Spanien

Vorspeisen

Blattsalat vom Feld 10.50
Kerne, Radiesli, Croutons

Nüsslisalat 14.50
Speck, wachsweiches Ei, Croutons

Rathaussalat 13.50
Blattsalat, Birnen, Kabis, Kumquats, eingelegte Cranberrys

Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing:
französisch, italienisch

Kürbisvariation 16.50
Hokkaidokürbis, Raz el Hanout Creme,
eingelegte Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Birnen, Feigen Chutney

Hirsch Carpaccio 22.50
eingelegte Kürbiswürfel, Sbrinz, Feigen Chutney

Rindstatar
diverse Garnituren, Hausbrot Bäckerei Wick
Vorspeise 21.50
Hauptgericht 34.50

Suppen

Wildkraftbrühe 10.50
Mini Ravioli, Sellerie, Hirschtrockenfleisch

Kürbiscremesuppe 10.50
Rahmhaube, Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Saisonal

Hirsch Entrecote 48.50
Cognacrahmsauce

Hirschpfeffer «Jäger Art» 42.50
Hausgebeizt

Reh Entrecote 58.50
Preiselbeerjus

Rehschnitzel 44.50
Pilzrahmsauce

Rehgeschnetzeltes 38.50
Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfel

Zu allen Wildgerichten servieren wir:
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel

Rehrücken ab 2 Personen pro Pers./ 68.50
serviert in zwei Gängen

Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes 38.50
serviert im Blätterteigpastetli, Pilzrahmsauce, Saisongemüse

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 42.50
Tagliolini, Saisongemüse

Cordonbleu Kalb 44.50
Pommes frites, Saisongemüse Schwein 32.50

Schnitzel paniert Kalb 38.50
Pommes frites, Saisongemüse Schwein 28.50

Pouletbrust «Cafe de Paris» 32.50
Pommes frites, Saisongemüse

Rindsfilet «Cafe de Paris» 53.50
Pommes frites, Saisongemüse

Kalbshacktätschli 32.50
Cognacrahmsauce, Tagliolini, Saisongemüse

Fisch

Saiblingsfilet «Brüggli» gebraten 42.50
Buttersauce, gebratene Pilze, Kürbiswürfel,
Kürbiskerne, Salzkartoffeln

Zürichsee Felchenfilets gebraten 34.50
Mandelbutter, Salzkartoffeln

Zürichsee Felchenfilets im Bierteig 32.50
Tartarsauce, Salzkartoffeln

Vegetarisch

Herbstteller 32.50
Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne, Kürbis

Vegicordonbleu 29.50
Panierter Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Wurzelgemüse,
Gruyerekäse, Pommes frites, Saisongemüse

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung 25.50
Rahmsauce, Saisongemüse

Kürbis Tortellini 27.50
Buttersauce, Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Baumnüsse, Sbrinz, Birnen

WARME KÜCHE

Montag bis Samstag	durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag	durchgehend von 11.30 bis 15.00 Uhr

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne.

Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot	Schweiz
Rind	Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Felchen	Schweiz, Zürichsee
Saibling	Schweiz, Brüggli Forellen, Sattel SZ
Hirsch, Reh	Österreich

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.