

GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüssen. Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller gereift und gelagert ist oder ganz einfach:

Geniessen Sie einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

**ES IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN, IN UNSERER KÜCHE
NACHHALTIGE, FAIRE UND GESUNDE PRODUKTE ZU VERARBEITEN.
NICHT MASSE, SONDERN KLASSE IST UNSER CREDO.**

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns eine Verpflichtung. Wir sind immer bestrebt, gute Leistungen zu erbringen und Sie mit einem herzlichen Empfang sowie einer zuvorkommenden und freundlichen Bedienung zu verwöhnen.

Philippe Nanzer und Team

ÖFFNUNGSZEITEN

09:00 – 22:00 Uhr

Küche: 11:30 – 13:30 Uhr sowie 18:00 – 21:00 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag

Betriebsferien:

28. November 2021 – 16. Februar 2022

ab Donnerstag, 17. Februar 2022 sind wir wieder für Sie da!

Wenn Sie ein Gericht auf zwei Teller serviert wünschen,
verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00

Preise in CHF, Mehrwertsteuer und freundliche Bedienung inbegriffen,
Herkunft: Poulet: CH, Rind: CH, IRL, Zander: Baltikum, Wild: Rigi-Gebiet

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch und achten beim Rindfleisch auf Grasfütterung sowie gute Tierhaltung

> VORSPEISEN

Terrine vom Hirsch mit hausgemachtem Quittengelee und grilliertem Brot Homemade deer pâté with toasted bread and quince jelly Terrine de cerf avec pain grillée et gelée de coings	22.50
Randencarpaccio mit Feigen-Apfelvinaigrette, Geissenkäse und sautierten Eierschwämmli Beetroot carpaccio with fig-apple vinaigrette, goat cheese and sautéed chanterelles Carpaccio de betteraves avec vinaigrette aux figues et pommes et avec chanterelles sautées	19.50
Kartoffel-Rotkraut Püree mit Marroni, gebratenem Steinpilz und Balsamico-Reduktion Red cabbage and potato puree with chestnuts and fried porcini with Balsamic reduction Purée de chou rouge et pommes de terre avec châtaignes, bolet et réduction de Balsamique	15.50

> SUPPEN

Kürbis-Kokoscrème-Suppe mit Amaretto parfümiert, Quittenespuma und Chili-Mascarpone Cream of pumpkin and coconut soup with Amaretto, quince foam and chili mascarpone Soupe de potiron et noix de coco avec mascarpone au piment	14.50
Steinpilzcrème-Suppe mit Marroni-Stückli Cream of porcini mushroom soup with chestnut crumble Potage aux ceps avec des morceaux de châtaignes	14.50

> SALAT

Grüne Blattsalate mit Chnoblibrot Green salad with garlic toast Salade verte et pain à l'aile grillé	10.50
Gemischter Salat mit Chnoblibrot Mixed salad with garlic toast Salade mêlée et pain à l'aile grillé	12.50
Herbst-Salat mit sautierten Eierschwämmli, Trauben und karamellisierten Nüssen Autumn salad with sautéed chanterelles, grapes and caramelized nuts Salade avec les chanterelles sautées, raisins et noix caramélisés	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck Lamb's lettuce with egg and bacon Salade de mâche, œuf et bacon	15.50

> HAUPTGÄNGE

Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüse	36.50
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables Cube d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes	
Zarte Pouletbrust gebraten mit Steinpilzcrème-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl	31.50
Sautéed chicken breast with creamy porcini sauce, vegetables and side dish of your choice Suprême de volaille, sauce aux ceps et à la crème, légumes et avec votre choix d'accompagnement	
Rindsfilet gebraten mit Portwein-Reduktion, Gemüse und Beilage nach Wahl	49.50
Fillet of beef roasted with Port reduction, vegetables and side dish of your choice Filet de bœuf rôti avec réduction du vin de Porto, légumes et avec votre choix d'accompagnement	

> WILD VON DER RIGI

Schnitzeli vom Rigi-Wild mit Calvados Rahmsauce (aktuelles Tagesangebot)	45.00
Sautéed venison with a creamy Calvados sauce (ask your waitress) Escalopes de viande sauvage avec avec sauce crème au Calvados (demandez à votre serveuse)	
Pfeffer vom Rigi-Wild (Tagesangebot) mit Speck, Croûtons, Champignons und Silber-Zwiebeli	39.50
Jugged venison with bacon, croutons, mushrooms and silver skin onions (daily offer) Poivre sauvage avec lard, croûtons, champignons et oignons argentés (offre du jour)	
Heller «Pfeffer» vom Reh, verfeinert mit Ruby Schokolade	39.50
Jugged creamy venison, with Ruby chocolate Civet blanc avec chocolat Ruby	
Wildbeilagen-Teller	27.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni mit Wildsauce, Trauben und Apfel mit Preiselbeeren Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, creamy game sauce with grapes and apple with cranberries Spätzle, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes, sauce crémeuse au gibier avec raisins et pomme aux canneberges	

Alle Wild-Hauptgerichte servieren wir mit:

Spätzli oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und Marroni

All main dishes are served with: Spätzle or noodles, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple with cranberries
Tous les plats "sauvage" sont servis avec:
Spätzli ou nouilles, choux rouge, choux de Bruxelles, des châtaignes, des pommes avec des canneberges

Beilagen, falls nicht anders vermerkt:

Pommes frites, Süsskartoffel frites, Reis, Risotto, Bratkartoffeln, Kartoffelcroquetten oder Teigwaren

Above main courses are accompanied by your choice of:

Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles, risotto or potatoes

Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de : Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz ou pâtes

Wenn Sie ein Gericht auf zwei Teller serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00

> PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeise Hauptgang

<p>Penne all'arrabiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream Macaroni aux tomates, chili, fromage rapé et crème</p>	15.50	21.50
<p>Serviettenknödel gebraten auf Rosenkohlpüree mit Eierschwämmli, Rotkraut und Herbst-Jus Bread dumpling slices on brussels sprouts puree, sautéed chanterelles, red cabbage and jus Tranches de boulettes de pain sur purée de choux de Bruxelles, chanterelles sautées, choux rouges et jus</p>	21.50	27.50
<p>Spaghetti mit Feigen, Rosenkohl und Büffelmozzarella an sämiger Herbstsauce Spaghetti with creamy autumn sauce with figs, brussels sprouts and Mozzarella di Buffalo Spaghetti à la sauce de chasse avec choux de Bruxelles, figues et Mozzarella di Buffalo</p>	20.50	26.50

> FISCH

<p>Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce, Beilage nach Wahl Deep fried fillets of pike-perch with Tatar sauce and side dish of your choice Goujons de sandre frit avec sauce Tatar et avec votre choix d'accompagnement</p>		29.50
---	--	-------

> GEFLÜGEL

<p>Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce (mind. 20min) Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house) Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre</p>		27.50
<p>Halbes Freiland Poulet («Beni's Poulet») mit Spezi­alsauce (mind. 20min) Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (Specialty of the house) Demi-poulet avec sauce au beurre (Spécialité de la maison)</p>		26.50

dazu empfehlen wir als Beilage:

Portion Pommes frites	8.00	Portion Risotto	9.00
Portion Süsskartoffel frites	9.00	Portion Gemüse	9.00
Extra Portion Spezi­alsauce	3.00		

<p>Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites, Spezi­alsauce Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house) Ailerons de volaille, frites et sauce au beurre</p>		25.50
---	--	-------

<p>Pouletflügeli (CH) «Sweet & Sour» knusprig gebacken mit Pommes frites, süsser Chilisauce Chicken wings «Sweet & Sour», French fries, sweet chili sauce Ailerons de volaille «Sweet & Sour», frites et sauce chili douce</p>		25.50
---	--	-------

<p>Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites und Barbecue Sauce Chicken wings «BBQ», French fries, barbecue sauce Ailerons de volaille «BBQ», frites et sauce barbecue</p>		25.50
---	--	-------

<p>Pouletflügeli «Diabolisch» mit Pommes frites und extrem scharfer Haussauce Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce Ailerons de volaille «diabolique», frites et sauce très piquante</p>		25.50
---	--	-------



UNSERE MISTKRATZERLI-KREATIONEN (mind. 20 Min.) OUR ROASTED SPRING CHICKEN CREATIONS NOS CREATIONS DE COQUELET ROTI

> DAS FERNÖSTLICHE / The one from far East / L'Extrême-Orient **29.50**

Mariniert mit asiatischen Gewürzen, Erdnüssen, leicht pikant mit sämiger Thai-Curry Sauce

Roasted spring chicken with Asian spices, peanuts, slightly spicy with a creamy Thai curry sauce
Coquelet rôti mariné aux épices asiatiques, cacahuètes, légèrement épicé à la sauce au thai curry

> DAS HERBSTLICHE / The autumn like / celui de l'automne **29.50**

Gebraten mit Feigen-Kräuterkruste und herbstlicher Sauce

Roasted spring chicken marinated with figs and herbs with a creamy autumn sauce
Coquelet rôti à la croûte de figue et d'herbes avec sauce l'automne

> DAS TEUFLISCHE / The spicy one / Le diabolique **29.50**

Gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Spezialsauce

Roasted spring chicken spiced with chilli sauce
Coquelet rôti avec marinade épicée et sauce chili

Dazu empfehlen wir als Beilage

Our recommended side dishes

Nous recommandons nos accompagnements

Portion Pommes frites / French Fries / frites	8.00
Portion Süsskartoffel frites / sweet potato fries / frites de patatas douces	9.00
Portion Steinpilz-Risotto / Mushroom risotto / risotto aux champignons	9.00
Portion Gemüse / vegetables / des légumes	9.00
Portion Reis / rice / du riz	5.00
Portion Speziialsauce / our signature sauce / sauce au beurre	3.00