



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

Mittwoch, Donnerstag & Sonntag:	09:00 – 21:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)
Freitag & Samstag:	09:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Montag und Dienstag	Ruhetag

(Von 13:30 – 17:00 Uhr dürfen Sie gerne von unserer «Kleinen Karte» bestellen)

Betriebsferien:

**27. November 2022 – 23. Februar 2023
ab Freitag, 24. Februar 2023 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



> VORSPEISEN

- Terrine vom Hirsch mit hausgemachtem Quittengelee und grilliertem Brot** 23.50
Homemade deer pâté with toasted bread and quince jelly
Terrine de cerf avec pain grillé et gelée de coings
- Randencarpaccio mit Feigen-Apfelvinaigrette, Geissenkäse und sautierten Eierschwämmli** 20.50
Beetroot carpaccio with fig-apple vinaigrette, goat cheese and sautéed chanterelles
Carpaccio de betteraves rouges avec vinaigrette aux figues et pommes, fromage de chèvre et chanterelles sautées
- Süsskartoffel-Baumnesspüree mit Marroni und Steinpilz an Balsamicoreduktion (vegan)** 17.50
Walnuts and sweet potato puree with chestnut and cep with Balsamic reduction
Purée de patate douce et noix avec châtaignes bolets et réduction de Balsamique
- Gerösteter Blumenkohl im Kastanien-Tempuramantel mit Feigenmayonnaise (vegan)** 16.50
Roasted and tempura battered cauli-flower with fig mayonnaise
Choux-fleur rôti dans tempura avec châtaignes et mayonnaise aux figues

> SUPPEN

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

> SALAT

- Grüne Blattsalate mit Chnoblibrot** 10.50
Green salad with garlic toast
Salade verte et pain à l'ail grillé
- Gemischter Salat mit Chnoblibrot** 12.50
Mixed salad with garlic toast
Salade mêlée et pain à l'ail grillé
- Herbst-Salat mit sautierten Eierschwämmli, Trauben und karamellisierten Nüssen** 16.50
Autumn salad with sautéed chanterelles, grapes and caramelized nuts
Salade d'automne aux chanterelles sautées, raisins et noix caramélisés



> HAUPTGÄNGE

Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüse 37.50
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables
Cubes d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Zarte Pouletbrust gebraten mit Steinpilzcrème-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl 32.50
Sautéed chicken breast with creamy porcini sauce, vegetables and side dish of your choice
Suprême de volaille, sauce aux cèpes et à la crème, légumes et accompagnement à choix

> WILD VON DER RIGI

Schnitzeli vom Rigi-Wild mit Calvados Rahmsauce (aktuelles Tagesangebot) 47.00
Sautéed venison with a creamy Calvados sauce (ask your waitress)
Escalopes de viande de chasse avec sauce crémeuse 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)
Civet de chasse avec lard, croûtons, champignons et petits oignons (offre du jour)

Heller «Pfeffer», verfeinert mit Ruby Schokolade 39.50
Jugged creamy venison, with Ruby chocolate
Civet de chasse blanc avec chocolat Ruby

Wildbeilagen-Teller 29.50
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
Spätzli, 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 de la chasse sont servis avec:

Spätzli ou nouilles, chou 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 une des garnitures suivantes à choix : Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes



> PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

	Vorspeise	Hauptgang
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream Penne all'arrabbiata avec sauce tomates, chili, Parmesan et crème	15.50	21.50
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, chou rouge et jus	21.50	27.50
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 crémeuse d'automne avec choux de Bruxelles, figues et Mozzarella di Buffalo	21.50	27.50

> FISCH

Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce, Beilage nach Wahl Deep fried fillets of pike-perch with Tatar sauce and side dish of your choice Beignets de sandre frit avec sauce Tartare et avec accompagnement à choix		29.50
Tagesfisch gebraten « Jäger Art » mit gebratenen Pilzen und Wildjus, Beilage nach Wahl Cath of the day «Hunter style» with sautéed mushrooms and side dish of your choice Poisson de jour avec champignons sautées et accompagnement à choix		40.50

> GEFLÜGEL

Halbes Freiland Poulet («Beni's Poulet») mit Spezielsauce (ca. 25min) Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (Specialty of the house) Demi-poulet avec sauce au beurre (Spécialité de la maison)		27.50
--	--	-------

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 Spezielsauce	3.00		

Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites, Spezielsauce Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house) Ailerons de volaille, frites et sauce au beurre		26.50
---	--	-------

Pouletflügeli «Sweet & Sour» mit Pommes frites, süsser Chilisauce Chicken wings «Sweet & Sour», French fries, sweet chili sauce Ailerons de volaille «Sweet & Sour», frites et sauce chili douce		26.50
---	--	-------

Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites und Barbecue Sauce Chicken wings «BBQ», French fries, barbecue sauce Ailerons de volaille «BBQ», frites et sauce barbecue		26.50
--	--	-------

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		26.50
--	--	-------





UNSERE MISTKRATZERLI-KREATIONEN (ca. 25 Min) OUR ROASTED SPRING CHICKEN CREATIONS NOS CREATIONS DE COQUELET ROTI

> DAS ORIGINAL / The original / L'originale **27.50**

Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce (ca. 25min)

Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house)

Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre

> 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 d'automne

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

Gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Spezi­alsauce

Roasted spring chicken spicy marinated with chilli sauce

Coquelet rôti avec marinade épicée et sauce chili

Dazu empfehlen wir als Beilage

Our recommended side dishes

Nous recommandons comme accompagnements

Portion Pommes frites / French Fries / frites	8.00
Portion Süsskartoffel frites / sweet potato fries / frites de patates 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 Spezi­alsauce / our signature sauce / notre sauce signature	3.00