

## Eusi Spiischarte

### Vorspiise

Knackig grüne Blattsalat 8.00

Bunt gmischte Salat 9.50

Salatschüssle, gefüllt mit kunterbuntem Salat und chnuschprige Brotwürfeli Ab 2 Persone 8.50

Weli Sauce dörfds dezue sii, Schwiizer oder Edlibacher Dressing ?

### Suppe

Huusgmachti Suppe us em Töpfli 8.50

### Schwingerteller



Urchig, zugerische  
Schwinger-Rindshackbräte  
mit huusgmachter Ankeröschtli  
und Gmüesgarnitur

30.00

## Immer gueti Klassiker us de Pfanne

Schwiinsschnitzeli anere feine Rahmsauce 26.50  
Dezue gits feini Butternüdeli und saisonals Gmües

Schwiinsfilet nach Rössli Art 31.00  
Servierts wirts uf bunt gmischtem Gmües und überbache mitere sämige Chäs - Rahmsauce

Falschi Schnägge us Rindsfiletschtück 28.00  
Servierts werdets überbache mit würzigem, im Huus gmachtem Chrüterbutter, Salat oder Pommfrits

Chalbsgschnätzlets nach Züri Art 38.00  
Servierts wirts mitere chnuschprige Ankeröschtli

### Us em Wasser

Forelle mit Orange-und Zitroneschiibe gart 32.00  
Servierts wird das Fischli mit feine Händöpfeli und Gmües

### Feins ohni Fleisch

Walliserröschtli, chnuschprig brate, mit Chäs und Tomate überbache 23.00

Älplermagrone mit Röschtzwieble 22.00  
Servierts werdi's mit Öpfelmues

## Lamm vom Bio-Hof Zürcher, Unterschwand

Da mir s`ganzi Lamm verarbeiten gilt`s "S'het so langs het"

Vorspiise	Salat mit feinen Lammstreifen	14.50
	Lammeintopf mit Häröpfeli und Gmües	14.50
Hauptspiise	Lammburger mit Chäs und Speck	24.50
	Lammbraten mit Chrüterjus	28.50
	Lammgeschnetzeltet anere Rahmsauce	30.50
	Pastetli gefüllt mit Lammvoessen	28.50
	Lammgigot mit Chrüterjus	39.50
	Lammracks mit Chrüterkruste und Bratejus	42.50
	Lammnierstück im Kartoffelmantel Rotwiijus	42.50
	Lammhaxe	32.50

Biilage gits:	Häröpfelistock	Gmües	Sauce dezue:
	Nüdeli	Fitnessställer	Pfäffersauce
	Brathäröpfeli	Pommfrits	Chrüterbutter
			Rotwiijus

## Rind

Da mir s`ganzi Rind verarbeiten gilt`s "S'het so langs het"

Vorspiise	Salat mit feinen Rindsstreifen	14.50
	Rindstatar	24.50
Hauptspiise	Rindsburger mit Chäs und Speck	24.50
	Rindsbraten	28.50
	Rindsgeschnetzeltet anere Rahmsauce	30.50
	Rindsfilet	46.00
	Entrecôte	42.50
	Rindshaxe	30.00
	Rindsvoessen	28.50

Biilage gits:	Häröpfelistock	Gmües	Sauce:
	Nüdeli	Fitnessställer	Pfäffersauce
	Brathäröpfeli	Pommfrits	Chrüterbutter
			Rotwiijus

Mir beziend euses Fleisch zum gröschte Teil vo Buurehöf  
us de Region und vo regionale Metzgereie.  
Euses Qualitätsfleisch und au dä Fisch sind Schwiizerischer Herkunft.  
Mir freued eus uf Ihri Rückmäldige und Aregige.  
Informiered Sie eus über Ihri Allergie und Unverträglichkeite.  
D'Priise sind in CHF und inklusive Mehrwertstür.