



## Vorspeisen

### Wintersalat

Blattsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse, Baumnüssen  
und Granatapfelkernen ..... CHF 12.80  
Grosse Portion als Hauptgang ..... CHF 22.50

### Hausgemachte Gerstensuppe

mit Wintergemüse, roten und weissen Bohnen (vegetarisch) ..... CHF 7.80  
Grosse Portion als Hauptgang ..... CHF 11.80

## Fleisch & Fisch

### Rindsschmorbraten (CH)

mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüsebukett ..... CHF 28.50

### Kalbsgeschnetzeltes (CH)

mit sämiger Champignons-Rahmsauce  
Nudeln und Wintergemüse ..... CHF 38.50

### Grilliertes Saiblingsfilet (Zucht Brüggli, Sattel SZ)

gezüchtet in frischem Bergquellwasser  
mit sämiger Weissweinsauce  
Kräuterkartoffeln und Blattspinat mit Hollandaise Sauce ..... CHF 37.80

## Vegi & Vegan (vegan möglich)

### Steinpilz-Ravioli

mit aromatischer Sbrinz-Rahmsauce  
sautierte Pilze, Pinienkernen und Blattspinat ..... CHF 27.50

### Belugalinsen-Gemüse-Eintopf

mit Wintergemüse und Kartoffeln ..... CHF 25.50

### Kürbis-Gnocchi

mit Wirsing und sämiger Baumnuss-Sauce ..... CHF 25.50

## Süsses

### Hausgemachtes Schoggimousse

garniert mit Rahm ..... CHF 9.60

## Weinempfehlung

### 12 Uvas de la Suerte Crianza DO 2020

Spanien, Utiel-Requena, Finca casa Lo Alto

*Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon*

7.5dl-Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.90 | 2dl CHF 11.80 | 3dl CHF 17.70 | 5dl CHF 29.50 | 7.5dl CHF 44.20

Die „Winter Specials“ sind von Januar bis Anfang März im Angebot. Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.