

---

## Salate und Vorspeisen

---

Bunter Blattsalat	Fr.	8.00
Buntgemischter knackiger Herbstsalat	Fr.	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	Fr.	13.00
Randensalat mit Apfelwürfeli und frischem Meerrettich	Fr.	13.50
Lauwarmer Herbstsalat mit Orange, Apfel und Nuss dazu fein aufgeschnittener Wildschweinrohschinken	Fr.	16.00
Steinpilz-Tortellacci auf Rahmspinat	Fr.	18.00
Wild-Capuns überbacken mit sämiger Gemüserahmsauce	Fr.	18.00
Alaska Sockeye-Wildlachs mit Meerrettichschaum und Salatsträusschen	Fr.	19.50
Tatar vom Rind nach Ihrem Gusto zubereitet mit Toast & Butter serviert (Portion 90 g)	Fr.	25.00

Unsere hausgemachten Dressings:

**Honig-Nuss, Italienne, French**

---

## Suppen

---

Tagessuppe bitte fragen Sie unser Servicepersonal	Fr.	6.50
Kürbiscrèmesüpli	Fr.	9.50
Kürbis-Crèmesuppe mit Streifen vom Wildschweinrohschinken	Fr.	14.50
Seetaler-Weissweinsüpli mit kleinen gebratenen Jakobsmuscheln	Fr.	14.50

---

## Wild

---

### **Wild-Capuns überbacken**

mit sämiger Gemüserahmsauce

Fr. 29.00

### **Hausgebeizter Rehpfeffer (CH) „Jägerart“**

mit Speck, Champignons und Croûtons

dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel

Fr. 33.50

Kleine Portion

Fr. 29.50

### **Hausgebeizter Wildschweinpfeffer aus dem Elsass**

mit Speck, Champignons und Croûtons

dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel

Fr. 33.50

Kleine Portion

Fr. 29.50

### **Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli**

serviert mit Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl

und Preiselbeer-Apfel

Fr. 42.00

### **Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben**

serviert mit hausgemachten Quarkspätzli, Marroni und Rotkraut

Fr. 37.00

### **Hirschentrecôte aus Österreich an Preiselbeerrahmsauce**

serviert mit Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni

und Preiselbeer-Apfel

Fr. 45.00

### **Medaillon vom Rehrücken an feiner Lebkuchen-Wildrahmsauce**

dazu hausgemachte Quarkspätzli und Herbstbeilagen

Fr. 54.00

---

## Fleischgerichte

---

Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites oder Salatgarnitur	Fr.	26.00		
Unser Schweinscordonbleu serviert mit Pommes frites und Gemüse	Fr.	33.00		
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ dazu feine Butterrösti	Fr.	39.00		
Kalbscordonbleu „Braui“ mit Trüffelbrie gefüllt serviert mit Pilzrisotto und Gemüse	Fr.	43.00		
Tatar vom Rind nach Ihrem Gusto zubereitet mit Toast & Butter serviert (Portion 170 g)	Fr.	33.00		
Rindsentrecôte „Café de Paris“ dazu hausgemachte Pommes dauphines und Gemüse	Fr.	45.00		
Schweizer Rindsfiletwürfel Stroganoff serviert mit Reis und Gemüse	Fr.	46.00		
Schweizer Rindsfilet mit Pfeffer-Honigsauce Pommes dauphines und Gemüse				
	Lady	140 g	Fr.	48.00
	Gentleman	200 g	Fr.	55.00

---

### Aus See und Meer

---

<i>Fisch vom Tag, je nach Marktangebot bitte fragen Sie unser Servicepersonal</i>	Fr.	36.00
<i>Gebratenes Zanderrückenfilet (EU) mit buntem Wok-Gemüse rote Thai-Currysauce und Reis</i>	Fr.	44.00

---

### Vegetarisch

---

<i>Vegetarischer Herbstteller mit Quarkspätzli und herbstlichen Köstlichkeiten</i>	Fr.	28.00
<i>Hausgemachte-Gnocchi mit Cherry-Tomaten und Mascarpone gratiniert</i>	Fr.	28.00
<i>Steinpilz-Tortellacci auf Rahmspinat</i>	Fr.	28.00

---

### Kinderteller für unsere Kleinsten

---

<i>Speedy Gonzales Paniertes Schweinsschnitzel und Pommes frites</i>	Fr.	16.00
<i>Peter Pan's Favorit Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	Fr.	16.00
<i>Pinocchios Traum Nüdeli mit Tomatensauce</i>	Fr.	12.00
<i>Teller Pommes frites</i>	Fr.	7.00

---

### Zum Abrunden

---

Portion Vermicelles mit Rahm	Fr.	9.50
Portion Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	Fr.	12.50
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Vanilleglacé, Meringues, Rahm)	Fr.	14.00
Meringues mit Rahm	Fr.	8.50
Meringues mit Glacé und Rahm	Fr.	12.50
Crèmiges Eiscafé mit Espresso	Fr.	12.50
Crèmiges Eiscafé mit Scotch-Whisky	Fr.	14.00
Sorbet nach Wahl mit „Gügs“	Fr.	14.00
Apfelhüechli mit Vanilleglacé	Fr.	12.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglacé	Fr.	14.50
Zwetschgenragout mit Vielle Prune und Pinienkernen dazu Zimtglacé	Fr.	14.50

---

### Glacé-Sorten

---

Sorbets: Zitrone; Zwetschgen; Passionsfrucht

Rahmglacés: Vanille; Eiskaffee; Schokolade; Pistache; Erdbeere; Zimt; Sauerrahm

Pro Kugel	Fr.	4.00
Portion Rahm	+ Fr.	1.50

## **Lieber Gast**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.**

---

### *Unsere Lieferanten*

---

Schweinefleisch	CH / Metzgerei Rütimann Hildisrieden
Rindfleisch	CH / Metzgerei Rütimann Hildisrieden
Kalbfleisch	CH / Metzgerei Rütimann Hildisrieden
Wild	CH/AUT / Metzgerei Rütimann Hildisrieden
Poulet	CH / Bianchi Comestibles AG, Zufikon
Süswasser und Meerfische	Rageth Comestibles AG, Landquart Dyhrberg AG, Balsthal
Brot und Süßgebäck	Ehliger Bäckerei-Konditorei, Hochdorf Bäckerei-Konditorei Koch, Hochdorf
Gemüse und Salate	Mundo AG, Rothenburg