

## **VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN**

*Kleiner grüner Salat an unserem Hausdressing  
serviert 8.50*

*Kleiner gemischter Salat an unserem Hausdressing serviert 10.50*

*Hirschmostbröckli auf kleinem gemischtem Salat  
garniert mit frischen Feigen serviert an Himbeerdressing 16.50*

*Fischerstübli-Plättli: Rauchschinken, Salami, Buuräspäck,  
Alpkäse und hausgemachtes Essiggemüse 22.50*

*Grosser Wurst-Käse-Salat garniert 17.50*

*Volkers marinierter Lachs, gebeizt mit Z'GRAGGEN Whiskey,  
Kräutern und Zitrusfrüchten, serviert mit gemischtem Salat  
klein: 16.- gross: 26.-*

**Unsere warme Küche ist geöffnet  
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr**

## ***FEINES AUS DEM SUPPENTOPF***

*Saisonale Tagessuppe klein 7.50*

*Saisonale Tagessuppe gross 9.50*

*...mit einem Päärli Wienerli 14.50*

## ***UNSERE KINDERKARTE***

*Kleine Portion Pommes Frites  
6.50*



*Grosse Portion Pommes Frites 9.-*

*Kleine Portion Fischknusperli von Eglifilets mit Pommes Frites  
und hausgemachter Tartaresauce 15.-*

*Ein Päärli Wienerli mit Pommes Frites 14.-*

*Kleines Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites 16.50*



*Kleines aber feines Risotto nature 10.50*

## **AUS SEE UND MEER**

*Feine Fischknusperli von Eglifilets mit grossem gemischtem Salat  
**oder** mit Pommes Frites serviert mit unserer hausgemachten  
Tartaresauce 26.-*

*Frische Felchenfilets vom Zugersee gebraten mit Speck,  
Dörraprikosen und Kapernfrüchten serviert mit feinem Risotto  
33.50*

*Unsere Lieblingscrevetten: 12 Stk. mediterran im Ofen zubereitet  
mit Knoblauch, Gemüse, Peperoncini und Olivenöl serviert mit  
einer kleinen Portion Pommes Frites 36.-*

## **VEGETARISCH**

*Vegi Wildteller mit hausgemachten Spätzli,  
Volker's Rotkraut und herbstlichen Garnituren 24.-*

*Feines Kürbisrisotto mit frischen gebratenen Pilzen 26.-*

**Unsere warme Küche ist geöffnet  
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr**

## **AUS TOPF UND PFANNE**

*Muotathaler Kalbsbratwurst an kräftiger Zwiebelsauce  
mit Pommes Frites 19.-*

*Schnitzel paniert vom einheimischen Schwein mit grossem  
gemischtem Salat **oder** mit Pommes Frites und Saisongemüse  
25.50*

*Erstklassiges Rindsfilet vom Grill vom Muotathaler Jungrind auf  
gebratenem Saisongemüse mit pikanter Kräuterbutter  
serviert mit Pommes Frites **oder** Risotto  
100g 37.50 200g 52.50*

*Gebratene Pouletbrustwürfel mit Gemüse in roter Curry-  
Kokosrahmsauce mit feinem Wildreis 26.50*

## **AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN**

*Volkers **BRENNI-HAXE** geschmort in Rotwein und Gemüse dazu  
gibt's leckeres Risotto und immer „äs chlises Verdäuerli“ von der  
Distillerie Z'GRAGGEN p.P. 36.-*

*Ganze **FORELLE** (zum selber auseinander nehmen)  
aus Attinghausen auf mediterranem Gemüse, Kapern und  
frischen Kräutern im Ofen gebacken mit Rosmarinkartoffeln **oder**  
Risotto 36.- (Wartezeit ca. 20 Minuten)*

## **WILD GENIESSEN**

*Kräftiger Hirschkpfeffer serviert mit hausgemachten Spätzli,  
Volker's feinem Rotkraut und leckeren Wildgarnituren 29.50*

*Feine Hirschsiedwurst auf hausgemachten  
Gemüserahmspätzli 25.50*

*Hirschfilet-Medallions (ca. 150g) an  
Steinpilzrahmsauce serviert mit hausgemachten  
Spätzli, Volker's feinem Rotkraut und leckeren  
Wildgarnituren 39.50*

*Rehgeschnetzelttes an feiner Eierschwämmli-rahmsauce mit  
Preiselbeeren gemacht mit hausgemachten Spätzli,  
Rotkraut und Wildgarnituren 36.-*

Liebe Gäste  
Wir servieren ausschliesslich  
einheimisches Wild sowie Steinpilze aus  
der unmittelbaren Region.

Sauser leicht alkoholhaltig pro Deziliter 2.-

