

Aus unserer Laxmanufaktur

Canapes

CHF

Zum Apero empfehlen wir unsere exklusiven Rauchlax Canapes	pro Stück	4
Rauchlax classic	Kalt geräuchert	
Alaska Wildlax	Kalt geräuchert	
Zitronenpfefferlax	Kalt geräuchert	
LaxParfait	Heiss geräuchert	
LaxMousse	Kalt geräuchert	

Lax Frühlingsrollen

Hausgemacht und knusprig gebacken mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	5
---	-----------	---

Lax Variation

Das Beste aus unserer Laxmanufaktur mit Honig-Senfsauce	Klein	21
	Gross	32

Lax Rösti

Knusprige Rösti mit Classic Rauchlax und Creme fraiche	Klein	23
	Gross	29

Hot smoked Lax-Burger

Lachs aus dem Smoker direkt ins Briochebrötchen

The Original - Mit Chabissalat und Honig-Senfsauce 28

The Special X - Mit Wakamesalat und Wasabi-Mayonnaise 29

dazu servieren wir Ihnen Pommes frites

LAX aus dem Smoker · Unsere Spezialität!

Diese Spezialitäten werden auf der Zedernholzplanke 20 Minuten im Smoker a la minute geräuchert.

Mit Teriyaki, Sesam und Wakamesalat 45

Auf frischem Kräuterbeet mit Safransauce 45
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln

Deklaration Herkunft Fisch: Rotlachs (Oncorhynchus nerka) Fangzone 67 (Nordostpazifik) - Kenai River Alaska
Atlantischer Lachs (Salmo salar) Zucht Loch Fyne Schottland

Zum Starten

Kürbiscremesuppe	12
Wildrahmsuppe	12
Bunter Blattsalat	10
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	13
zusätzlich mit Rauchlax	plus 5

Wild(e) Kreationen aus dem Wald

Rehgeschnetztes mit Wildrahmsauce	45
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce	49
Hirschfilet (NZ) mit Strognoffsauce	53
Wildschweinfilet mit Preiselbeerrahmsauce	49
Hirschpfeffer mit Speck und Croutons	42

Rehrücken nach Art des Hauses ab 2 Personen	pro Person	68
<i>Diese Hausspezialität gibt es bei uns seit über 30 Jahren!</i>		

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Beilagen

Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Für unsere Wildgerichte verwenden wir, wenn nicht anders angegeben, Wildfleisch von Josef Maier aus Bad Wörishofen in Bayern. Das Wildfleisch ist von höchster Qualität und wird in der freien Wildbahn geschossen.

Von der Weide

Lammrücken mit Knoblauchrahmsauce	42
Kalbssteak mit Safransauce	53
Cordon bleu gefüllt mit Gähwiler Bergkäse	32
<i>mit Kalbfleisch</i>	42
Schweinsschnitzel paniert	26
<i>2 Schnitzel</i>	31

dazu servieren wir Ihnen Tomaten-Spaghetti oder Bratkartoffeln und Gemüse

Unsere Teigwaren werden mit viel Liebe und handwerklicher Kunst von uns hausgemacht.

Dazu verwenden wir Zuger Eier aus Bodenhaltung von Zuger Bauern.

Deklaration Herkunft Fisch: Rotlachs (*Oncorhynchus nerka*) Fangzone 67 (Nordostpazifik)
Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) Zucht Nolan Seafood Group Schottland

Deklaration Herkunft Fleisch: Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Lamm AUS, NZ

Allergene: Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Eine schriftliche Dokumentation ist für Sie vorhanden. Alle Preise in CHF, inkl. ges. MwSt