

ABEND

KARTE

Suppen

Tagessuppe – «bis sie usgässe isch» 8.00

Steinpilzcremesuppe 12.50

mit Pilzen und Rahm

Kürbis-Curry-Kokossuppe 13.00

mit Kürbiskernen, Öl und Rahm

Vorspeisen

Blattsalat 9.00

Gemischter Salat 12.50

Herbstsalat 16.50

mit Trauben, Birnen, Baumnüssen und Wildrohschinkenstreifen

an Feigendressing

auch vegetarisch erhältlich

Nüsslisalat

mit Ei 13.50

mit Ei, Speck und Brot Croutons 17.50

Butternut-Waffel 19.50

mit Kürbisfrischkäsecreme und Wildrohschinken

Herbstküche

Wildfleischburger, von der Schuler Metzgerei..... 38.00

mit Salat, rote Zwiebeln, Feigen und Dattel-Mayo und überbacken mit Kräuterkäse
von der Rigi First im Brötli vom Beck dazu Pommes frites

Rehpfeffer 39.00

nach Buurähof-Art

kleine Portion..... 36.00

Rehschnitzel 44.00

mit Wild-Pilzrahmsauce

kleine Portion..... 41.00

Reh Entrecôte im Lardonmantel..... 49.00

mit Zwetschgen-Wildrahmsauce

Zweierlei vom Reh 47.00

mit Pfeffer nach Buurähof-Art und Entrecôte im Lardonmantel

dazu servieren wir

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeer Apfel



Vegi Burger 28.00

Randen – Quinoa Burger mit Salat, rote Zwiebeln, Feigen
und Dattel-Mayo überbacken mit Kräuterkäse von der Rigi First
im Brötli vom Beck dazu Pommes frites
auch glutenfrei erhältlich mit Brätli von der gug Bäckerei aus Schwyz

Herbstlicher Gemüseteller 27.00

dazu hausgemachte Spätzli mit Wild-Pilzrahmsauce

Spätzli Pfanne 26.50

Rosenkohl und Pilzen mit Kürbisfrischkäse

Steak vom Süüli 29.00

mit Wild-Pilzrahmsauce

Poulet Brust 31.00

mit Wild-Pilzrahmsauce

dazu servieren wir

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeer Apfel



Klassiker

Brüggli-Lachsforellenfilet mit Kräuterkruste, vom Sattel 40.00

mit Senfsauce, Tagliatellen und Gemüse

Schweinscordon-bleu, hausgemacht 33.00

gefüllt mit Wildrohschinken und geräuchtem Raclettekäse
von der Dorfkäserei Küssnacht mit Gemüse

Schweinsschnitzel 27.00

an Champignonrahmsauce mit Gemüse

kleine Portion 22.00

Schweinsschnitzel 27.00

paniert mit Gemüse

kleine Portion 22.00

Poulet Cordon-bleu, hausgemacht 31.00

gefüllt mit Raclette Käse von der Käserei Annen und Birnenschnitzen
mit Gemüse

Rinds Entrecôte 47.50

mit Rosmarin-Marroni Butter und Gemüse

Pilz-Kalbsbratwurst 20.50

mit Wild Jus

Beilage nach Wahl

Pommes frites, Rösti Kroketten, Tagliatellen oder als Fitnessteller

