

Inspiziert von den Jahreszeiten, Regionen
und Menschen, die uns umgeben.

ZUM APÉRO

Sauerteigbrot und Focaccia aus Sattel
Walchwiler Salzbutter, Alpenkräuterdip 6

Oliven aus Sizilien „Nocellara del Belice“
Zugerbergthymian, Bergoregano, Olivenöl 8

Apéroplättli mit regionalen Wurstspezialitäten
Eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot und Dips 24

VORSPEISEN

Blattsalate an Pfaffenboden-Dressing
Eingelegtes Gemüse, geröstete Kerne, Kräuter 12

Carpaccio vom Innerschwyzler Rind
Pilzvinagrette, Bergkäse, karamellierte Zwiebelcrème 24

Ceviche von der Brüggli-Lachsforelle
Fenchel, Walchwiler Tannensprossen, Erdbeeren 26

Weisse Spargelschaumsuppe
Sauerteigbrot-Croutons, grüner Spargel, Petersilienöl 16

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Das Küchenteam wird – soweit möglich – entsprechende Anpassungen vornehmen.

MIKROSAISONS, GLOBAL DENKEN, LOKAL ESSEN
EHRLICHE PRODUKTE, HANDWERK, ECHTER GESCHMACK
ZUGER HOLZCOHLE, WALCHWILER BERGMILCH, EIGENE SCHOKOLADE
NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT, LOKALE PRODUZENTEN

PASTA

Tagliatelle Bolo
Zuger Bolognesesauce, Walchwiler Gruyère 32

Tagliatelle Saisonal
Gotthardpilze, weisser Spargel, frischer Bärlauch 29

HAUPTSPEISEN

LUMA-Bratwurst auf Zuger Holzchohlä grilliert
Senf-Jus, eingelegte Zwiebeln, gezupfter Kerbel 20

Gebratenes Rückensteak von LUMA-Schwein
Gotthardpilz-Rahmsauce, frischer Bärlauch 36

Spicy Fried Chicken oder Spicy Räuchertofu
Pikante Marinade, Frühlingszwiebeln, Zitrone 29

Geschmorte Zuger Kalbskopfsbäggli
Schmorsauce, Petersilienöl, geriebener Meerrettich 46

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Saisonales Hofgemüse
Auf Zuger Holzchohlä grilliert 9

Bergkartoffelstock
Mit Walchwiler Butter 9

Gedämpfter Reis Nature
Aus der Bio-Reismühle in Brunnen 9

Schwiizer Pommes
Ketchup & Kräuter-Mayo 9

ABSCHLUSS

Rüeblichueche

Sauerrahm, Rüeblikonfitüre, karamellierte Mandeln

10

Schoggitäfeli CC104xPFAFFENBODEN

Sorten: Udzungwa, Medalla, Camino Verde
mit einem Glas Whisky Bergsturz 10 years

5
+12

Schale marinierte Erdbeeren

Schlagrahm, Zitronenmelisse, knusprige Merengue

14

Walchwiler Bergkäse von der Chäs-Hütte Rust

Eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot, Tannenzapfenhonig

16

HAUSGEMACHTE GLACÉ

Am besten mit einem ausgewählten Spirituose kombiniert.

Hausgemachte Glacé

Pompona Vanille, Haus-Schokolade

5

Hausgemachtes Sorbet

Erdbeer, Haus-Schokolade

5

mit Schlagrahm

+2

MIKROSAISONS, GLOBAL DENKEN, LOKAL ESSEN
EHRLICHE PRODUKTE, HANDWERK, ECHTER GESCHMACK
ZUGER HOLZKOHLE, WALCHWILER BERGMILCH, EIGENE SCHOKOLADE
WIRTSCHAFT, LOKALE PRODUZENTEN
EIGENE SCHOKOLADE

Heaven is a Place in Walchwil

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Das Küchenteam wird – soweit möglich – entsprechende Anpassungen vornehmen.