



Vorspeisen & Suppen

CHF

Nüsslisalat mit Speck, Champignons & Croutons 16.00

Nüsslisalat mit Balchen Knusperli und Sauce Tartar 18.00

Gemischter Salat * 13.00

Grüner Salat * 11.00

Beefsteak Tatar * 22.00

mit Cognac, Calvados oder Whisky +3.50

Ei +3.50

Pommes frites +6.50

Kräftige Siedfleisch Bouillon mit Flädli * 11.00

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Rahmhaube * 11.50

Vegetarisch

Burrata – Limonen Ravioli 29.50

mit leichter Tomatenrahmsauce

Hausgemachte Gnocchi an Kürbisrahmsauce * 29.50

mit Trauben und Nüssen

Winterkarte

Fleisch

Hirschfiletstreifen an Steinpilzsauce		45.00
knusprige Butter-Rösti und Preiselbeer Apfel		
Cordon bleu «Klassik» vom Schwein		37.50
gefüllt mit Schinken und Bergkäse, mit Pommes frites und Marktgemüse		
Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce *		38.00
und knusprige Butter-Rösti		
Winkelried Pfanne		39.50
Schweinefilets an Steinpilz – Rahmsauce & Käsespätzli		
Kalbshackbraten mit Mozzarella an Kräuterrahmsauce		35.00
dazu Tagliatelle und Marktgemüse		
Rindsfilet Black Angus mit Pfeffersauce	200 g	49.50
mit Saisongemüse und Tagliatelle		

Ab 2 Personen:

Chateaubriand Black Angus mit Pfeffersauce	450 g	p.Pers. 52.00
Pommes frites und Saisongemüse		

Weinempfehlung

Poppone IGT 2021

Antonutti
Italien

CHF 77.00 / 0.7 l



Balchen aus dem Vierwaldstätter See



Balchenfilet im Parmesanmantel	CHF
Proseccorisotto, Grillgemüse und Tomatencoulis	37.50
Balchenfilet «Hausfrauen Art» mit Äpfeln und Zwiebeln	37.50
Sauerrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse	
Balchenfilet «Zuger Art» an Weisswein-Kräutersauce	37.50
Reis und Marktgemüse	

Fisch	CHF
Gebratenes Zanderfilet mit Krebsbutter Sauce	37.50
Salzkartoffeln und Saisongemüse	
Zanderknusperli mit Salzkartoffeln *	35.50
und hausgemachter Tartar Sauce	
Lachsforelle mit Äpfeln und Nüssen	38.00
dazu Weisswein Risotto und Marktgemüse	

Snacks

Winkelried Platte *	27.50
50 g Landrauchschinken / 50 g Engelberger Trockenwurst	
50 g. Parmesan Grana Padano & Garnitur	



	CHF
Caramelköpflì *	8.90
Tiramisù *	9.90
Panna Cotta mit Mango *	9.90
Zwetschgenwähe *	7.50
Vermicelles, mit Meringues und Rahm *	13.50
Zitronentorte	9.00
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille Glacé *	12.80
Rahmzuschlag	1.60
Coupe Nesselrode *	13.50
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm	

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

Hirsch	Österreich	Reh	Österreich
Rind	Schweiz, Argentinien	Poulet	Schweiz, Frankreich
Kalb	Schweiz	Schwein	Schweiz
Lachsforelle	Türkei	Zander	Estland
Felchen	Schweiz, Vierwaldstättersee		
Fruchtwähe	Deutschland	Zitronentorte	Italien
Brotwaren	Schweiz	Apfelstrudel	Schweiz