



Herbst- und Wildspezialitäten

Vorspeisen

	Portion
Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	9.90
Leckeres aus dem Suppentopf Tagessuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kokosmilch und Kürbiskernöl	9.90
Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Croûtons und Feigen Tessiner Alp-Rohschinken an Apfel-Erdnussvinaigrette	18.90
Nüsslisalat mit sautierten Kalbsleberlistreifen an Himbeer-Dressing	19.90
Nüsslisalat "egg and bacon" mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons an Frenchdressing	15.50
"Noix Gras" Terrine mit Feigenkonfit (Vegi) Feinste Cashewnuss-Terrine mit Sellerie- und frischen Blattsalaten	21.90

Vegetarisch

	Portion
Kürbisrisotto mit zartem Herbstgemüse Preiselbeerapfel, gebratenen Pilzen und Kräutern, Parmesanspäne	28.50
Herbstliche Vegi-Schlemmerei mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza Apfel und Holunderrahmsauce	28.50

Der frische Fisch

	Die etwas kleinere	Portion
Zanderfilet pochiert an Limetten-Ingwerrahmsauce serviert mit Salzkartoffeln	34.50	39.50
Eglifilets "Etzliberg" pochiert an Kräuterrahmsauce	34.50	39.50
Riesencrevetten "piccanti" im Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobli und Gemüse	37.50	42.50

Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliatelle, hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Salzkartoffeln, Trockenreis, Safranrisotto, Rösti, Tagesgemüse, zweite Beilage plus CHF 5.--



Hauptgerichte

Wild- und Fleischgerichte

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Kalbsleber in Butter gebraten mit Schalotten, frischen Kräutern und hausgemachter Rösti <i>Da wir immer ganz frische Kalbsleber verkaufen, kann dieses Gericht schon mal ausverkauft sein.</i>	33.50	38.50
Kalbscordon bleu gefüllt mit rezentem Grèyerzerkäse und Rindsbauernschinken		39.90
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich 2.--)	34.--	39.--
Zartes Rindsfilet 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise	44.--	49.--
Wildschwein Kotelett an Portwein-Holundersauce, serviert auf Rahmrosenkohl		39.50
Geschnetzeltes vom Hirschfilet mit Feigen, Datteln, Trauben und Pilzen	34.50	39.50
Zarte Rehschnitzel "Förster Art" an Wildrahmsauce	38.50	43.50
Hirschfilet in der Kräuter-Bröselkruste gebraten an Wildrahmsauce	39.50	44.50
Rehrücken "Etzliberg" präsentiert in seiner ganzen herbstlichen Pracht (ab zwei Personen)	pro Person	53.50

Zu allen Wildspezialitäten servieren wir Ihnen folgende Beilagen
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliatelle, hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Salzkartoffeln, Trockenreis, Safranrisotto, Rösti, Tagesgemüse, zweite Beilage plus CHF 5.--

Deklaration unserer Produkte:

Rindsfilet: Australien (kann mit Hormonen erzeugt worden sein); Wild: Österreich, Deutschland, Schweiz;
Stubenküken, Kalbsleber, Rohschinken, Kalbfleisch: Schweiz;

Fische und Krustentiere: sind von Fang zu Fang unterschiedlicher Herkunft - fragen Sie einfach nach

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung



Süsse Versuchungen

Hausgemachte Nachspeisen

Panna Cotta mit Früchtecoulis mit Orangensalat	9.50 14.50
Frischer Fruchtsalat nature mit Rahm mit Kirsch oder Maraschino	9.90 11.40 12.90
Hausgemachtes Karamelchöpfli	7.60
Kemmeriboden-Bad Riesenmeringues aus der Bäckerei Stein mit Rahm zusätzlich mit Vanille- und Erdbeerglace	10.80 14.50
Treichlers Zuger Kirschtorte	8.90
Zabaione "classico" mit Vanilleeis Zabaione mit Feigen	14.50 14.50
Früchteteller "Etzliberg" mit dreierlei Sorbets	14.50
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis und frischen Früchten (ca. 15 Min. Wartezeit)	14.50
Warmer Zwetschgenkompott mit Zimtglacé	11.50

Die Klassiker

Coupe Dänemark	9.90
Eiskaffee (Moccaglacé mit Espresso)	9.90
Coupe Nesselrode Kleine Portion	12.00 9.50
Vermicelles mit Rahm Kleine Portion	10.00 7.50



Süsse Versuchungen

Glacés-Kreationen mit Spiritus

Zitronensorbet mit Wodka	10.--
Apfelsorbet mit Calvados	10.--
Zitronensorbet mit Prosecco	10.--
Traubensorbet mit Amarone Grappa	10.--
Blutorangensorbet mit Campari	10.--

Folgende Glacéaromen stehen zur Auswahl

Sorbets: Apfel, Mango, Zitronen, Blutorange, Trauben

Glacés: Stracciatella, Chocoduja, Vanille, Erdbeer, Caramelissimo, Mocca, Zimt

Preis pro Kugel	3.50
Rahmzuschlag	1.50
Zuschlag für Schoggisauce	1.50