



Sehr geehrte Gäste

Wir legen grossen Wert auf eine ausgewogene Ernährung und achten auf eine schonende Zubereitung der Speisen.

Ihre Menüs werden sorgfältig geplant und nach Ihren Bedürfnissen zusammengestellt. Bitte beachten Sie, dass bestimmte verordnete Kostformen leicht von der Karte abweichen können.

Zusätzliche Auswahlmöglichkeiten finden Sie in unserer à la carte Karte. Als Patient erhalten Sie auf das gesamte Angebot eine Reduktion von CHF 5.00 für allgemein versicherte oder CHF 10.00 für halbprivat versicherte Patienten pro Mahlzeit auf die genannten Preise. Für privat versicherte Patienten ist diese Dienstleistung kostenlos.

Das Essen servieren wir Ihnen zu folgenden Zeiten:

Frühstück	07.45 bis 10.00 Uhr
Mittagessen	12.00 bis 13.00 Uhr
Abendessen	18.00 bis 19.00 Uhr

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Gastgeberteam

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb und Geflügel: Schweiz / Ägerital, Saibling und Forellen: Brüggli-Forellen Zucht Sattel
Eglifilet: Russland, Crevetten: Thailand



Frühstücksangebot

Milch / Kaffee	CHF 8.00
2 Stück Schwarzbrot	
Konfiture	
Butter	

Auswahl Tee

Bei Crowning's Tee kommen Teeliebhaberinnen und Teeliebhaber voll auf den Geschmack, er wird gemischt und abgepackt in Appenzell.

Lassen Sie sich von den feinen Aromen unserer Tee-Variationen verzaubern und fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den saisonalen Sorten die wir nebst den herkömmlichen Tees anbieten.

Auswahl Kaffee, Milchgetränke und Saft

Café Crème, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Milch warm oder kalt
Caotina warm oder kalt, Ovomaltine warm oder kalt

Verschiedene Fruchtsäfte

Auswahl Brot

Schwarzbrot, Vollkornbrot, Buttergipfeli, Weggli, Brötli, Vollkornbrötli, Zwieback

Erweitertes Angebot

Birchermüesli gross	CHF 7.00
Birchermüesli klein	CHF 5.00
Rührei	CHF 5.00
Gekochtes Ei	CHF 3.00
Saisonale Frucht	CHF 1.00



Salate & Vorspeisen

Knackiger Blattsalat		CHF 7.00
Bunt gemischter Salat		CHF 9.00
Riesencrevetten im Knuspermantel auf buntem Blattsalat	3 Stk. 5 Stk.	CHF 12.50 CHF 19.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico-Kaviar		CHF 12.50
Salatteller mit Ei mit verschiedenen Salaten		CHF 15.50
Mit Buchenholz geräuchertes Forellenfilet garniert mit Blattsalat und Dillsauce		CHF 18.50

*Unsere Dressings:
Französisch oder Italienisch*

Suppen

Bouillon mit frischen Flädli und gehackten Kräutern		CHF 6.50
Spargelcrèmesuppe mit Croûtons		CHF 7.50
Frisch zubereitete Tagessuppe		CHF 6.00



Fleisch

Grilliertes Rindsfilet (180 gr) mit Kräuterbutter und Pommes frites garniert mit Gemüse	CHF 42.00
Zürcher Kalbfleisch-Geschnetzeltes mit feiner hausgemachter Rösti garniert mit frischen Kräutern	CHF 38.00
Lammfilet-Lamellen auf Spargelrisotto mit Balsamico-Rotweinsauce	CHF 38.00
Riz Casimir Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce angerichtet im Reising garniert mit Früchten	CHF 28.00
Kalbsbratwurst (150 gr) mit Zwiebelsauce oder Jus mit knusprig gebratener Rösti	CHF 25.00
Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Hackfleischsauce	CHF 18.00

Gerne servieren wir Ihnen für einen Aufpreis von CHF 5.00 unser Tagesgemüse



Fisch

Gebratenes Saiblingfilet mit Sesam
an Limettensauce
mit Safranreis und Gemüse garnitur

CHF 32.00

Fischknusperli
Knusprige Eglifilet mit Tartarsauce
dazu Salzkartoffeln
garniert mit Gemüse und Kräutern

CHF 29.00

Vegetarisch

Spargel-Triangolo
mit sautierten Cherry-Tomaten und gehobeltem Parmesan

CHF 19.50

Kichererbsen-Kokoscurry Eintopf
mit Reis

CHF 19.00

Kräuteromelette mit Salzkartoffeln
und frischem Gemüsebouquet

CHF 19.00

Spaghetti Napoli
mit hausgemachter Tomatensauce

CHF 15.00

Gemüseteller
mit frisch gekochtem Gemüse

CHF 23.00

Portion Pommes frites / Rösti

CHF 7.00



Kalte Gerichte

Wurst-Salat einfach auf Blattsalat angerichtet	CHF 12.00
Wurst-Käse Salat garniert	CHF 16.00
Bündnerteller Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken garniert mit Cherrytomaten, Essiggurken und Zwiebeln	CHF 23.00
Eingeklemmtes mit Ruchbrot Salami, gekochter Schinken, Käse Bündnerfleisch, Rohschinken	CHF 6.00 CHF 8.50

Kinderteller

Bratwurst (70 gr) mit Pommes Frites mit Ketchup	CHF 8.00
Pouletknusperli im Tempurateig mit Sweet-chili Sauce Pommes frites	CHF 8.00
Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	CHF 8.00

Dessert

Feinste Zuger Kirschtorte von der Conditorei Speck, Zug	CHF 6.50
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm CHF 8.50 ohne Rahm CHF 7.50

Feinste diverse Coupe und Glacéaromen finden Sie in unserer Glacékarte.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Tagesdesserts, hausgemachten Cakes und Früchtewähen sowie den Backwaren von der Bäckerei Kreuzmühle, Bäckerei Brändle und Bäckerei-Confiserie Zumbach, Unterägeri.



Getränke

Heissgetränke

Café Crème	CHF 4.50
Espresso	CHF 4.50
Milchkaffee	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 4.50
Latte macchiato	CHF 5.50
Doppelter Espresso	CHF 5.50
Ovo / Schokolade	CHF 4.50
Tee diverse Sorten	CHF 4.50

Michel Säfte

Bodyguard	CHF 4.50
Orange	CHF 4.50
Cranberry	CHF 4.50
Tomate	CHF 4.50
Traube	CHF 4.50



Bier / Most

Baarer Bier Goldmandli	33 cl	CHF 5.00
Baarer Bier Alkoholfrei	33 cl	CHF 5.00
Möhl Apfelwein trüb alkoholfrei	33 cl	CHF 5.00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Eptinger still / prickelnd	33 cl	CHF 5.00
Coca Cola / zero	33 cl	CHF 5.00
Elmer Citro	33 cl	CHF 5.00
Rivella rot / blau	33 cl	CHF 5.00
Orangina	33 cl	CHF 5.00
Ramseier Apfelschorle	33 cl	CHF 5.00
Eptinger Pepita	33 cl	CHF 5.00
Fuse Ice Tea Lemon	33 cl	CHF 5.00
Bitter Lemon	20 cl	CHF 5.00
Tonic Water	20 cl	CHF 5.00
Mineralwasser Eptinger still / prickelnd	50 cl	CHF 6.00
Mineralwasser Eptinger still / prickelnd	100 cl	CHF 9.00
Coca Cola	125 cl	CHF 10.00
Rivella rot	100 cl	CHF 10.00
Wasser aus unserer Quelle	20 cl	CHF 3.00
Wasser aus unserer Quelle	50 cl	CHF 5.00



Aperitifgetränke mit und ohne Alkohol

Sanbitter

CHF 5.00

Vor dem Essen oder in geselliger Runde ist dieser aromatische Aperitif ein unverzichtbarer Begleiter. Charakteristisch für Sanbitter sind seine rubinrote Farbe und sein erfrischend herb bitterer Geschmack. Den herrlich belebenden Aperitif servieren wir Ihnen mit einem Orangenschnitz und Eiswürfeln, auf Wunsch gerne mit einem Schuss Mineralwasser.

Sanbitter Tonic

CHF 8.00

Erfrischendes Aperitifgetränk mit Sanbitter, Schweppes Tonic, Orangenschnitz und Eiswürfeln

Aperol Spritz

CHF 9.00

Aperol Spritz ist nicht mehr aus der Schweizer Aperitif-Kultur wegzudenken. Der italienische, fruchtig-bitterer Likör ist mit Prosecco, Eiswürfeln und Mineralwasser ein fruchtig spitziger Aperitif.

Gespritzter Weisswein süss oder sauer

CHF 8.00

Etwa zur Hälfte aus frischem Weisswein und sprudelndem Mineralwasser oder Citro zubereitet, ist der gespritzte Wein ein wahrer Genuss. Wir bereiten ihn mit Basa Bianco zu, der durch seine Spritzigkeit und Frische überzeugt.

Monatsapero

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren monatlich wechselnden Apero. Lassen Sie sich überraschen.

CHF 9.50



Qualitäts-Weissweine

Schweiz

Pinot blanc	2022	7.5 dl	CHF 42.00
Brunner Weinmanufaktur, Luzerner Seetal		1.0 dl	CHF 6.00

Ein Weissburgunder, oder eben Pinot Blanc, aus herrlicher Lage am Eichberg mit spektakulärer Aussicht auf den Sempachersee. Solch ein Wein muss ja schmecken.

Die Brunner Weinmanufaktur liegt in einem Gebiet das ideale Voraussetzungen für das Werden hochwertiger Weine bietet.

Österreich

Grüner Veltliner	2022	7.5 dl	CHF 42.00
Selection Schwander, Oskar Hager, Kamptal		1.0 dl	CHF 6.00

Das kleine Weingut von Oskar Hager im Kamptal ist ein Musterbetrieb der alles richtig macht. 100% Grüner Veltliner -feine Würze im Bouquet; wunderbar frisch und glasklar im Geschmack, angenehm trocken. Einer von Oskars besten Jahrgängen - ein erfrischender Weisswein.

Chardonnay Unplugged	2020	7.5 dl	CHF 45.00
Hannes Reeh, Neusiedlersee		1.0 dl	CHF 6.50

Die Trauben von Hannes Reeh gedeihen auf den kargen Böden von Andau und ergeben Weine, die mit Kraft, Fülle und Reife überzeugen.

Die Vergärung dieses Chardonnays erfolgt im Edeltank. Danach wird dieser für ein Jahr im gebrauchten französischen Eichenfass ausgebaut.



Qualitäts-Weissweine

Italien

Sauvignon blanc	2022	7.5 dl	CHF 42.00
Eugenio Collavini, Friaul, Venetien		1.0 dl	CHF 6.00

Auf einem Gesamtbesitz von 160 Hektar baut Manlio Collavini, der heutige Besitzer des Gutes Eugenio Collavini, eine Vielzahl von Rebsorten an.

Rasch gereift, sind sie bereits einige Monate nach der Ernte trinkreif und reflektieren auf schöne Weise die Wertschätzung die man hier im Friaul der Natur entgegenbringt.

Pinot Grigio	2022	7.5 dl	CHF 42.00
Alois Lageder, Südtirol		1.0 dl	CHF 6.00

Der Pinot Grigio, auch Grauburgunder oder Pinot Gris genannt, ist derzeit die am meisten angebaute Weissweinsorte Südtirols. In den mediterran beeinflussten Lagen findet die Sorte aus der edlen Pinot-Familie optimale Bedingungen vor.

Spanien

Basa	2022	7.5 dl	CHF 42.00
Verdejo / Viura / Sauvignon blanco		1.0 dl	CHF 6.00
Telmo Rodriguez, Rueda			

Der Basa Blanco ist geprägt von einem fruchtigen Bouquet und überzeugt durch Frische und Saftigkeit. Das Anbaugebiet von Rueda ist im Nordwesten Spaniens und gilt als hervorragende Weissweinregion.

Der Biowein trinkt sich jung und kühl am besten

Qualitäts-Rosewein

Spanien

Los Frailes Monastrell	2021	7.5 dl	CHF 42.00
Monastrell		1.0 dl	CHF 6.00
Miguel und Maria Jose Velazquez, Valencia			

Ein Rosado wie aus dem Bilderbuch: saftig, fruchtig und ausgewogen.

Basis sind Trauben junger Monastrell-Stöcke, die im mediterranen Klima mit Sonne und Wärme optimal reifen.

Kalt serviert mundet das unkomplizierte Trinkvergnügen am besten.



Qualitäts-Rotweine

Österreich

Zweigelt	2018	7.5 dl	CHF 45.00
Heinrich und Heike Gernod		1.0 dl	CHF 6.50

Heinrich Gernot und Heike: ihr Ziel ist es ein natürliches Gleichgewicht zu schaffen in dem Reben Menschen und Tiere in Symbiose miteinander agieren und ein grosses Ganzes bilden. Ein eleganter Zweigelt der gefällt und mundet.

Merlot Unplugged	2018	7.5 dl	CHF 63.00
Merlot			
Hannes Reeh, Neusiedlersee			

Merlot einmal anders, es muss nicht immer Frankreich oder Italien sein. Das beweist Hannes Reeh mit seinem äusserst körperreichen und wunderbar fruchtigen Burgerländer-Merlot.

Umathum Haideboden	2018	7.5 dl	CHF 63.00
Blaufränkisch / Cabernet Sauvignon / Zweigelt			
Josef Umathum, Burgenland			

Das Weingut von Josef Umathum ist bekannt für seine authentischen Rotweine. Sein Ziel ist es, reife und gesunde Weintrauben unversehrt in den Keller zu bringen, daher gibt es ausschliesslich handverlesene Trauben.

Gabarinza	2017	7.5 dl	CHF 96.00
Zweigelt / Blaufränkisch / Merlot			
Gernod Heinrich, Burgenland			

Dort wo sich die Menschen wohlfühlen und den wunderschönen Ausblick genießen, fühlen sich die Reben ebenso wohl und die Trauben schmecken einfach besser – das ist die Philosophie vom Weingut Heinrich. Nach 21 Monate in gebrauchten 500 l Eichenfässern Reifung kommt der Gabarinza zu seiner vollen Geltung.



Qualitäts-Rotweine

Schweiz

Pinot Noir	2022	7.5 dl	CHF 45.00
Brunner Weinmanufaktur, Luzerner Seetal		1.0 dl	CHF 6.50

Erstklassige Lagen im Seetal und Sempachersee bieten die Grundlage einer breiten Palette an Topweinen. Die Brunner Weinmanufaktur hat seit 2007 kontinuierlich Rebflächen bestockt. Die Rebgrüter verteilen sich auf die Standorte Seetal, Sempachersee und Region Lenzburg wobei der Eichberg am Sempachersee unsere grösste Rebfläche ist.

Italien

Merlot	2021	7.5 dl	CHF 42.00
Alois Lageder, Südtirol		1.0 dl	CHF 6.00

Bereits seit vielen Jahrzehnten schenkt Alois Lageder der Merlot-Rebsorte besondere Aufmerksamkeit. Im Gaumen zeigt sich dieser Merlot frisch-fruchtig und unbeschwert und passt zu Fleischgerichten ebenso wie zu Pasta.

Valpolicella Ripasso Adalia	2021	7.5 dl	CHF 42.00
Corvinone / Vorvina / Rondinella / Molinara		1.0 dl	CHF 6.00
Selection Schwander, Veneto			

Im Gegensatz zur letzten Füllung liessen die Winzer Camerani den ersten Teil des Ripassos ein halbes Jahr länger reifen. Wie es sich zeigt hat sich das absolut gelohnt, jeder Schluck lädt ein zu einem weiteren – ein excellenter Ripasso.

Montepulciano	2019	7.5 dl	CHF 49.00
Sangiovese / Colorino del Valdarno		1.0 dl	CHF 7.00
Bindella, Toscana			

Die Trauben des Vino Nobile di Montepulciano werden separat gelesen, angequetscht, im Edelstahltank vergoren und anschliessend während 18 Monaten in traditionell grossen und kleineren Eichenfässern ausgebaut. Ein ausgeglichener, authentischer Tropfen.

Barbera d`Alba Vittoria	2015	7.5 dl	CHF 64.00
Montforte d`Alba			
Gianfranco Alessandria, Piemont			

Das Weingut Gianfranco Alessandria befindet sich in Monforte d`Alba im Weinbaugebiet Barolo. Barbera ist eine im Piemont weit verbreitete Rebsorte, der Ausbau erfolgt für 18 Monate in französischen Holzfässern.



Spanien

Corriente	2020	7.5 dl	CHF 42.00
Tempranillo / Graciano / Garnacha		1.0 dl	CHF 6.00
Telmo Rodriguez, Rioja			

*Der Corriente trägt die Handschrift von Telmo Rodriguez, des wohl bekanntesten spanischen Önologen und Winzers der Gegenwart.
Mit diesem Biowein Rioja hat er einen Rotwein kreiert, wie man ihn kennt und liebt. Sein Name deutet es bereits an, er verkörpert einen guten und soliden Alltags-Rotwein in Rioja-Qualität.*

Muga Reserva Rioja	2017	7.5 dl	CHF 56.00
Tempranillo / Garnacha / Mazuelo / Graciano			
Bodegas Muga, Rioja			

*Tradition ist das grosse Geheimnis der Bodegas Muga.
Man leistet sich bei Muga eine eigene Käferei, in welcher sämtliche Barriques für die Weinbereitung eigenhändig hergestellt werden.
Alle Weine erhalten ausreichend Zeit, um in Ruhe und abgeschiedener Dunkelheit zu reifen.*

Frankreich

Château Phélan-Ségur	2015	7.5 dl	CHF 98.00
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot			
Xavier Gardinier, Bordeaux			

*Das Château Phélan Ségur ist eines der bedeutendsten Weingüter von Bordeaux.
Die Weinberge werden mit Rücksicht auf die Natur bewirtschaftet und sind grossmehrheitlich mit den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzt- daraus entsteht ein kraftvoller und ausgewogener Tropfen.*



Champagner / Prosecco

Frankreich

Champagner 7.5 dl CHF 84.00
Perrier-Jouët

*Perrier-Jouët Grand Brut, ein Super-Premium Champagner, der hauptsächlich aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay erstellt wird.
 Wunderbar als Aperitif passt der prickelnde Champagner auch zu Vorspeisen oder kann ein ganzes Mahl optimal begleiten.*

Italien

Prosecco 7.5 dl CHF 35.00
Casa Canevel 1.0 dl CHF 5.00

*Die Glera-Trauben werden gelesen und darauf umgehend sanft gepresst.
 Im lokalen Dialekt bedeutet Canevel, dass ein kleiner Weinkeller die besten Weine, Geheimnisse und Traditionen bewahren kann.
 Ein guter Grund diesen erfrischend prickelnden Prosecco bei jeder Gelegenheit zu geniessen.*

Spirituosen

Grappa Nonino il Merlot di Monovitigno 41 Vol % 2.0 cl CHF 8.50
Nonino, Italien

*Der Trester für den Grappa il Merlot Monovitigno besteht ausschliesslich aus der im Friaul beliebten Rebsorte Merlot
 Die Führung der Unternehmung liegt in den Händen der drei Töchter Antonella, Cristina und Elisabetta, sie folgen den Fussstapfen der erfolgreichen Mutter Giannola und dem stillen, schöpferischen Vater Benito*

Zuger Kirsch 41 Vol % 2.0 cl CHF 6.00
Etter Söhne AG Zug

Hergestellt aus den kleinen, schwarzen Kirschen von den besten Lagen der Region Zugersee, wird er seit vier Generationen von der Etter Söhne AG als Haupterzeugnis gebrannt und zur vollen Reife gebracht. Der Zuger Kirsch zeigt sich erfrischend fruchtig und rundet ein gediegenes Essen hervorragend ab.