



Gasthof
Luegeten

ZUM TEILEN

Gebackene Champignons Mit hausgemachter Sauce Remoulade.	16.–
Guacamolé-Olé-Olé Genussgewinn mit knusprigem Brot.	16.–
Luegete Tour d’Horizon Köstlichkeiten im Panorama. Mit Ojo de Agua Rindstatar, Tomaten-Tapenade, Burrata und knusprigem Brot.	26.–
Mortadella mit Trüffel und Straciatella di Burrata Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Straciatella Creme, Brot.	21.–
Mini Käsefondue vom Gstaad Palace Bestes Käsefondue, nach Geheimrezept von Franz Fäh, mit Brot.	19.–

ZUM STARTEN

Lauwarme Crevetten Mit Zitronenvinaigrette und frischem Basilikum.	24.–
Schweizer Rauchlachs Mit Blinis, Meerrettich, Kapern und Zitrone.	26.–
Winterlicher Blattsalat Mit Rotkabis, Kürbis und Baumnüssen.	18.–
Handgeschnittenes Ojo de Agua Rindstatar Klassisch zubereitet mit knusprigem Brot.	26.–/39.–
Frischer Nüsslisalat mit oder ohne Speck Frisch vom Feld mit Ei und Croûtons.	19.–/17.–
Crevetten-Cocktail classique Schweizer Crevetten, serviert mit Avocado.	24.50
Champagnercremesuppe Mit hausgemachten Flûtes und frischem Kräuteröl.	14.–
Kalbscarpaccio Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit knackigem Rucola, gehobeltem Grana Padano und schwarzem Trüffel.	32.–

ZUM GENIESSEN

Rindsfilet Tournedos fabulosos, Ojo de Agua 200 g Von Dieter Meiers Estancia in Argentinien. Mit Gemüse und wahlweise Jus, Café de Paris oder Chimichurri.	62.–
Kalbs Cordon Bleu Ein Must! Mit rezentem Bergkäse, Bauernschinken.	48.50
Riesen-Pastetli Die feinen, heissgeliebten Blätterteigchübeli, einfach in gross	
Mit Kalbsgeschnetzeltem.	48.–
Mit Bräthügeli und Pilzen.	29.–
Wiener Schnitzel vom Kalb Flach geklopft, hoch gelobt. Mit Preiselbeeren und Zitrone.	44.50
Züri-Gschnätzlets Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Butter Rösti.	52.–
Felchen Knusperli aus dem Zürichsee Frisch gefischt vom Berufsfischer, vor Ort geknusperlt, mit Tartaresauce.	34.50
Gebratene Schweizer Eglifilets «Müllerin Art» Gefischt von unserem Züriseefischer Adrian Gerny, serviert mit Mandelbutter.	39.–
Maccheroni mit Trüffelrahmsauce Mit frischem schwarzem Trüffel. Ein Gedicht!	36.–
Maccheroni al Vodka Rasse mit Klasse. Und mit Chilliflocken.	25.–
Winterlicher Risotto mit Pilzen verschiedene Pilze, Straciatella di Burrata und Parmesan.	32.–
Herzhafte, sautierte Quarkpizokel Mit Lauch, Bergkäse, Röstzwiebeln und grilliertem Apfel.	32.–
Swiss Wagyu Ossobuco Zart geschmortes Swiss Wagyu Ossobuco an Portweinjus mit knusprigen Röstzwiebeln.	47.–

Dazu gibts: Cervo Fries mit Trüffel Flavour **14.50**, Pommes Frites **8.–**, Salzkartoffeln **8.–**, Sautierte Quarkpizokel **8.–**, Saisonales Gemüse **8.–**, Weissweinrisotto **8.–**, Butterrösti **12.–**, Beilagensalat **8.–**

DESSERT

Zwetschgenblechkuchen Schön saftig und wohlig warm, mit Rahm.	14.–	Riesen-Crèmeschnitte Ein grosses, luftiges Traumschloss für zwei oder mehr.	26.–
Vermicelles mit Meringue und Doppelrahm Marroni süss in Form, mit Meringue und Rahm.	13.–	Caramelchöpfli Bizzli gwaggle gehört dazu. Mit Schlagrahm.	14.50
Bananen-Split Ein klassischer Genuss, den man haben muss.	15.–	Tarte tatin à la Lulu Klassisches Apfelgebäck mit herrlichem Vanilleglace.	19.–
Flüssiges Schokoladenküchlein So viele Gründe für eine Sünde. Mit Sauerrahmglace.	16.–	Glacechübeli vom Schlattgut Hausgemacht vom Hof Schlattgut ob Herrliberg am Zürisee.	6.90

Fleisch, Süsswasserfische, Cocktailcrevetten, Lachs, Geflügel, Brot und Backwaren aus der Schweiz. Rindsfilet und Rindstatar (Argentinien) Trüffelmortadella (Italien), Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italien), Crevetten (Schweiz, Vietnam). Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

SCHAUMWEINE

Vivus Rosé brut Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	0.1 l 0.75 l	10.50 74.–
Prosecco Millesimato Furlan, Valdobbiadene (I) Glera	0.1 l 0.75 l	9.50 69.–
Fischer’s Fritz Champagner Soutiran, Champagne (F) <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	0.1 l 0.75 l	16.– 110.–
Petite Fleur de Miraval Fleur de Miraval, Champagne (F) <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	0.1 l 0.75 l	21.– 150.–

WEISSWEINE

Insel Ufnau’s Riesling Sylvaner Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) <i>Riesling Sylvaner</i>	0.1 l 0.75 l	8.– 56.–
Blanc de Village Seminar Küsnacht Weingut Diederik, Küsnacht (CH) <i>Cabernet blanc, Sauvignac, Muscaris</i>	0.1 l 0.75 l	9.50 65.–
Petit Chablis Domaine Durup, Chablis (F) <i>Chardonnay</i>	0.1 l 0.75 l	9.50 66.–
Le fabuleux Sauvignon Blanc de Lulu Vini de Lorenzi, Friaul (I) <i>Sauvignon Blanc</i>	0.1 l 0.75 l	7.50 52.–
Grüner Veltliner Caractère Weingut Weszeli, Kamptal (A) <i>Grüner Veltliner</i>	0.1 l 0.75 l	8.– 58.–
Riesling Feinherb Weingut Wegeler, Mosel (D) <i>Riesling</i>	0.1 l 0.75 l	9.– 63.–
Sancerre Blanc Vacheron, Loire (F) <i>Sauvignon Blanc</i>	0.1 l 0.75 l	13.– 90.–
Mâcon – Verzé Les Chênes Domaines Leflaive, Burgund (F) <i>Chardonnay</i>	0.1 l 0.75 l	18.– 125.–

ROSÉWEINE

Insel Ufnau’s Federweisser Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) <i>Pinot Noir</i>	0.1 l 0.75 l	9.– 59.–
Miraval Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F) <i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>	0.1 l 0.75 l	10.– 69.–
Whispering Angel Château D’Esclans, Côtes de Provence (F) <i>Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache</i>	0.75 l	77.–

ROTWEINE

Insel Ufnau’s Pinot Noir Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) <i>Pinot Noir</i>	0.1 l 0.75 l	9.– 59.–
Merlot-Cabernet Barbara & Markus Weber, Turmgut Erlenbach (CH) <i>Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin</i>	0.1 l 0.75 l	11.50 80.–
Zweigelt Edles Tal Weingut Netzl, Carnuntum (A) <i>Zweigelt, Merlot, Syrah</i>	0.1 l 0.75 l	11.– 75.–
Treggiaia Villa Bibbiani, Toskana (I) <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	0.1 l 0.75 l	9.50 66.–
Marciliano Tenuta Marciliano, Umbria (I) <i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>	0.1 l 0.75 l	14.– 95.–
Trus Reserva Bodegas Trus, Ribera del Duero (E) <i>Tempranillo</i>	0.1 l 0.75 l	13.– 89.–
La Dame de Montrose Chateau Montrose, Saint – Estèphe (F) <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	0.1 l 0.75 l	15.– 105.–
Geyserville Alexander Valley Ridge Vineyards, Sonoma County (US) <i>Zinfandel</i>	0.1 l 0.75 l	13.– 90.–

APERITIF

Gespritzter süss/sauer	0.2 l	9.50
Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz	0.2 l	14.–
Heino – grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda	0.2 l	18.–
Campari, Jsotta weiss/rot	4 cl	11.–
Averna	4 cl	11.–
Negroni	9 cl	16.–

BIER

Einsiedler offen / Panaché	0.3 l 0.5 l	5.50 9.–
Maisgold	0.33 l	6.50
Einsiedler dunkel	0.33 l	6.50
Einsiedler alkoholfrei	0.33 l	6.50
Einsiedler Weizen	0.58 l	9.–

KAFFEE & TEE

Espresso	5.–
Kaffee	5.50
Schale oder Cappuccino	6.–
Tee, Ovi oder Schoggi	5.–

DIGESTIF

Grappa Berta Nibbio	2 cl	8.–
Grappa Berta La Musa Amarone	2 cl	11.–
Grappa Tre Soli Tre	2 cl	18.–
Limoncello	4 cl	9.–

ALKOHOLFREI

Crodino	0.175 l	6.50
Ginger Beer alkoholfrei	0.33 l	6.50
Tonic Water, Bitter Lemon	0.2 l	5.50
Heino alkoholfrei	0.2 l	13.–
Dolce Spritz	0.2 l	13.–
Gin Tonic alkoholfrei	0.2 l	15.–
Wasser mit und ohne Sprudel	0.5 l 1.0 l	5.50 9.50
Hausgemachter Eistee	0.3 l 0.5 l	6.– 8.50
Coca Cola / Zero Rivella rot / Sinalco	0.33 l	5.50
Apfelsaft / Schorle / Sprite	0.3 l	5.–
Sirup	0.3 l	1.50