

Abendkarte

Sie sagen uns wie viel Hunger Sie haben und wir servieren Ihnen unsere Speisen in einem Menü und starten mit:

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Zuger Butter | Aufstrich des Tages

2 Gänge EUR 72

3 Gänge EUR 88

4 Gänge EUR 98

Vorspeisen und Suppen

Pâté en Croûte „Rote Wand“
Kaltgerührte Preiselbeeren | Chutney

Kalbstatar | Topinambur | Bergkäse | Schnittlauch

Geräucherter Aal | Sellerie | Apfel | Räucherfisch Velouté

Rote Beete | Radicchio | Birne | Walnuss | Kren

Maronenschaumsuppe | Dörrobst | Ravioli

Hauptspeisen

Rinderfilet „Wellington“ | Wintergemüse | Schalottenjus
+ EUR 15

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln | Kaltgerührte Preiselbeeren

Gekochter Tafelspitz | Cremespinat | Röstkartoffeln | Apfelkren

Gebratenes Lachsforellenfilet
Ajo Blanco | Spinat | Topfengnocchi

Gerösteter Kohl | Pilze | Togarashi | Marinierte Bittersalate

Desserts

Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

Buttermilchschmarren | Zwetschgenröster

Beerenröster | Frischkäse | Mandeln | Nussbuttereis

Unsere Philosophie: Nachhaltig & Regional

In unserer Küche stehen Nachhaltigkeit und Regionalität im Mittelpunkt. Rund 85% der verwendeten Lebensmittel stammen aus der Umgebung, wodurch wir die lokale Wirtschaft unterstützen und lange Transportwege vermeiden. Biologische Produkte prägen sowohl unsere Gerichte als auch das Weinsortiment – für authentische und natürliche Geschmackserlebnisse.

Lebensmittel sind für uns ein wertvolles Gut, mit dem wir sehr sorgsam umgehen: Ein innovatives Konzept hilft uns, Abfälle zu minimieren. Überschüsse werden entweder in Energie umgewandelt, zu wertvollem Kompost verarbeitet oder in unserem Culinary Lab zu neuen Spezialitäten, wie Misos, Sojasaucen oder Essigen veredelt. So bringen wir die Natur direkt auf Ihren Teller – verantwortungsbewusst und voller Genuss.

Fonduemenüs

Fondue Bourguignonne
Pâté en Croûte „Rote Wand“
Kaltgerührte Preiselbeeren | Chutney

Rindsfiletwürfel | Verschiedene Saucen
Blattsalat mit Hausdressing
Mixed Pickles | Knoblauch-Sauerteigbrot
Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter
EUR 108

Fondue Chinoise
Pâté en Croûte „Rote Wand“
Kaltgerührte Preiselbeeren | Chutney

Rindsfilet- und Kalbsfleischscheiben | Verschiedene Saucen
Blattsalat mit Hausdressing | Mixed Pickles | Knoblauch-Sauerteigbrot | Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter
EUR 98

Rote Wand Käsefondue
Pâté en Croûte „Rote Wand“
Kaltgerührte Preiselbeeren | Chutney

In Weißwein geschmolzener Zuger Alpkäse von der Zuger
Sennstube Sauerteig-Brotwürfel | Rosmarinkartoffeln
Eingelegte Birnen | Preiselbeeren
Blattsalat mit Hausdressing

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter
EUR 79

Fondue Vegetarisch
Vegetarische Pâté en Croûte „Rote Wand“
Kaltgerührte Preiselbeeren | Chutney

Auswahl an frischem Gemüse und Pilzen | Bio-Eigelb vom
Martinshof | Verschiedene Saucen | Blattsalat mit
Hausdressing | Knoblauch-Sauerteigbrot | Rosmarinkartoffeln

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter
EUR 68

Fischfondue
Vegetarische Pâté en Croûte „Rote Wand“
Kaltgerührte Preiselbeeren | Chutney

Regenbogenforelle | Lachsforelle | Seesaibling | Stör
Forellenkaviar | Alpen Garnele
Verschiedene Saucen | Blattsalat mit Hausdressing
Knoblauch-Sauerteigbrot | Butterreis

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter
EUR 98