

VORSPEISEN | STARTERS

Saisonaler gemischter Salat Seasonal mixed salad an unserem Hausdressing <i>on our house dressing</i>	12.5
Rindstatar vom Ueli-Hof Beef tartare from Ueli-Hof mit frischen Radieschen, eingelegtem Gemüse, Eigelbcrème und Butters toast <i>with fresh radish, pickled vegetables, egg yolk cream and buttered toast</i>	27 42
Gebeizter Saibling Pickled Char Buttermilch, Ponzu, Schalotten, Radieschen <i>buttermilk, ponzu, shallots, radish</i>	24
Bruschetta Bruschetta mit Oliven, Tomaten, Pesto und Burrata <i>with olives, tomatoes and burrata</i>	19

FÜR DEN KLEINEN HUNGER | LIGHT SNACK

Flammkuchen Tarte flambée Speck, Zwiebeln <i>bacon, onions</i> Käse, Lauch <i>cheese, leek</i>	21 19
Plättli Shared plate Trockenfleisch vom Ueli-Hof und Käse aus der Region <i>dried meat from the Ueli-Hof and cheese from the region</i>	27 37
Pommes frites French fries mit Trüffel und Trüffel-Mayo <i>with truffle and truffle mayo</i>	8 14

SUPPEN | SOUPS

Tom Kha Tom Kha mit Zitronengras, Kokosnussmilch und Koriander <i>with lemongrass, coconut milk and coriander</i>	14
mit Garnelen <i>with shrimps</i> +8 mit Tofu <i>with tofu</i> +5	
Kastanienbaum Schaumsuppe Chestnut foam soup Kefen <i>sugar peas</i>	14

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Die Garnelen kommen aus Vietnam. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
All prices are in Swiss Francs and include 8.1% value-added tax. We use Swiss meat and fish. The shrimp are sourced from Vietnam and the mussels from Spain. We would be happy to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Pilzravioli Mushroom ravioli	34
mit Kernser Edelpilzen und Rucola <i>with Kernser mushrooms and rocket salad</i>	
Weisswein Risotto White Wine Risotto	26
mit Federkohl und Safranschaum <i>with kale and saffron foam</i>	
mit Garnelen <i>with shrimps</i> +12 mit Tofu <i>with tofu</i> +8	
Saibling aus Ennetmoos Char from Ennetmoos	42
mit Weisswein-Risotto, saisonales Gemüse und Safranschaum <i>with white wine risotto, seasonal vegetables, and saffron foam</i>	
Rindsfilet Stroganoff vom Schweizer Rind Beef Stroganoff from Swiss Beef	57
mit Paprika, Pilzen und Tagliatelle <i>with bell peppers, mushrooms, and tagliatelle</i>	
Kalbspaillard Paillard of veal	51
mit Rosmarinkartoffeln, saisonales Gemüse, Portweinjus <i>with rosemary potatoes, seasonal vegetables, and port wine jus</i>	
Kalbsleberli Veal liver	38
mit Rösti und Saisongemüse <i>with rösti and seasonal vegetables</i>	
Pulled Pork Burger Pulled Pork Burger	39
mit Trüffel Pommes frites, Trüffel-Mayo, Cheddar, Jalapeños <i>with truffle fries, truffle mayo, cheddar, jalapeños</i>	

FONDUE | FONDUE

IN UNSEREN FONDUE HÜTTLIS SERVIERT
served in our fondue hut

Haben Sie Lust auf ein leckeres Fondue? Sprechen Sie uns einfach an! Unser Team informiert Sie gerne über die verfügbaren Hüttlis und serviert Ihnen ein unvergessliches Fondue-Erlebnis.

Just ask somebody of our team! We'll be happy to inform you about our cozy wooden huts "Hüttlis" and serve you an unforgettable fondue experience.

DESSERTS | DESSERTS

Kastanien(baum)tiramisu Chestnut tiramisu mit Mascarpone, Kastanien und Biskuit <i>with mascarpone, chestnuts, and biscuit</i>	14.5
Gebackene Apfelringe Baked apple rings mit Zimtglace <i>with cinemon ice cream</i>	16
Hausgemachter Tageskuchen Homemade cake of the day	7.5
Lauwarmer Schokoladenkuchen Lukewarm chocolate cake mit Vanilleglace und Beerenspiegel <i>with vanilla ice cream and berry sauce</i>	16
Eiskaffee Iced coffee mit Kirsch <i>with cherry liqueur</i> +4	10.5
Coupe Kastanienbaum coupe chestnut tree mit Marroniglace, Vanilleglace und Karamellsauce <i>with chestnut ice cream, vanilla ice cream and caramel sauce</i>	16
Coupe Dänemark Coupe Denmark mit Vanilleglace, Mandeln, Rahm und Schokoladensauce <i>with vanilla ice cream, almonds, cream and chocolate sauce</i>	16
Glace Ice cream Vanille <i>vanilla</i> Karamell gesalzen <i>salted caramel</i> Kastanien <i>chestnut</i>	pro Kugel 6
Sorbet Sorbet Schokolade <i>chocolate</i> Himbeer <i>rasperry</i> Mango <i>mango</i> Kalamansi (Zitrusfrucht) <i>calamansi (citrus fruit)</i>	pro Kugel 6
Zusätze Toppings Rahm, Karamell- und Schoggisauce <i>cream, caramel- and chocolate sauce</i> +2 Beeren <i>berries</i> +5 Schuss (Vodka, Gin) <i>shot (vodka, gin)</i> +8	

KALTE GETRÄNKE

Elmer Wasser mit <i>oder</i> ohne Kohlensäure	33, 75 cl	5 8.5
Coca Cola Coca Cola Zero	33 cl	6
Rivella Rot Blau	33 cl	6
Sinalco Orange	30 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6
Ramseier Apfelschorle	33 cl	6
Ramseier Huustee	33 cl	6
El Tony Mate	33 cl	6.5
J. Gasco Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Aperitivo Bitter	20 cl	6
Fruchtsaft Ananas Tomate Orange	20 cl	6

BIER & MOST

Schützengarten vom Fass 5.2 Vol%	20, 30, 50 cl	5 6 9
Klosterbräu Amber 5.2 Vol%	33 cl	7
Weisser Engel Hefeweizenbier 5.3 Vol%	50 cl	9
Erdinger Hefeweizenbier alkoholfrei non-alcoholic	50 cl	9
Schützengarten alkoholfrei non-alcoholic	33 cl	6
Ramseier Suure Moscht klar alkoholfrei non-alcoholic	49 cl	7
Luzerner IPA 6.5 Vol%	33 cl	7.5

APERITIF

Kastanienbaum Spritz		14
Wild Berry Lillet		14
Aperol Spritz		14
Campari Soda	10 cl	9.5
Wermut, weiss rot	4 cl	11
Martini Bianco	4 cl	8
Aperitivo Bitter		6

OFFENWEINE

1dl | 7.5 dl

SCHAUMWEIN

Champagne 1er Cru Brut Edouard Brun, Champagne Chardonnay, Pinot Noir	14 84
---	---------

WEISSWEIN

La Châtaigne Seehotel Kastanienbaum & Brunner Kastanienbaum Solaris	9 62
--	--------

ROSÉWEIN

Sainte Lucie Côteaux d'Aix en Provence, FR	7.50 56
---	-----------

ROTWEIN

Pinot Noir Rosenau Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Pinot Noir	9.3 65
--	----------