

Deklarationen

Fisch

Franz Reichmuth vom Sattel versorgt uns mit frischem Fisch.

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

Alle Gerichte mit dieser Blume sind vegan.



Takeaway

Forelle ganz, ausgenommen	3.8/100 g
Heiss geräucherte Forelle	13.-/2 Filets
Rauchwurst (von der Rotenbach Metzgerei, Gubel)	10.-/1 Paar
Salatsauce (7.5 dl Flasche)	10.-/Flasche
Zuger Kirschtorte von der Bäckerei Schlüssel, Menzingen (ganz Torte mit 10 Stk.)	62.-

Wein

1dl/Flasche

Schaumweine

Prosecco DOC Extra Dry (Glera), Raphael dal Bo, Veneto, Italien	8.-/56.-
Blanc de Noir Extra Brut 2019 BIO (Pinot Noir), Tom Litwan, Aargau, Schweiz	80.-
Franciacorta DOCG „Rosé Radian“ BIO (Pinot Noir), Ronco Calino, Lombardia, Italien	71.-
Crémant du Jura Brut AOC BIO (Chardonnay, Pinot Noir, Savagnin Blanc), Domaine de la Pinte, Jura, Frankreich	65.-
Prickelnd Cuvée Blanc No1 (Sylvaner, Weissburg.), Alkoholfreier Schaumwein von Kolonne Null, Berlin, DE	3.75 dl Fl. 30.-

Weissweine

Pinot Grigio dello Venezio „Cercero“ DOP 2021 BIO, Tinazzi, Veneto, Italien	7.-/49.-
Saint-Saphorin AOC 2022 (Chasselas), Domaine Les Frères Bovy, Vaud, Schweiz	8.-/54.-
Oro Bianco DOC 2022 (Merlot, Chardonnay, Chasselas), Tenimento dell'Ör, Ticino, Schweiz	8.-/56.-
Malvazija 2020 (Malvasija Istriana), Vinogradi Fon, Karst-Primorska, Slowenien (NATURWEIN)	9.-/67.-
Räuschling „Äfenrain“ AOC 2021, Höcklistein, Weingut am Zürichsee, St. Gallen, Schweiz	78.-
Fricktal Weiss AOC 2022 (Riesling-Sylvaner), Tom Litwan, Aargau, Schweiz	57.-
Cuvée Blanc AOC 2022 (Pinot Noir, Chardonnay, R x S), Weingut Bovel, Graubünden, Schweiz	59.-

Malanser Grauburgunder AOC 2022 BIO, Peter Wegelin, Graubünden, Schweiz	66.-
Aigle „Chapelle“ AOC 2022 (Chasselas), Bernard Cavé, Vaud, Schweiz	57.-
Petite Arvine „Les Clives“ AOC 2022 BIO, Cave Caloz, Valais, Schweiz	65.-
Chardonnay „Herawingert“ AOC 2020, Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Vaduz, Liechtenstein	69.-
Riesling Trocken „Blauschiefer“ 2022 BIO, Bastgen, Mosel, Deutschland	55.-
Würzburger Silvaner Trocken 2022 BIO, Weingut am Stein, Franken, Deutschland	56.-
Grüner Veltliner Federspiel „Reid Hochstrasser“ 2022, Leo Alzinger, Wachau, Österreich	62.-
Riesling „Ried Gaisberg“ Reserve DAC 2019 BIO, Weingut Hirsch, Kamptal, Österreich	86.-
Bianco „Felix Anton“ IGT 2022 BIO (Weissburgunder, Chardonnay), Baron Longo, Vigneti delle Dolomiti, Italien	56.-
Sauvignon Blanc „Pierre“ DOC 2020, Vie di Romans, Friuli Isonzo Rive Alte, Italien	74.-
Sancerre Blanc AOC 2022 BIO (Sauvignon Blanc), Domaine Vacheron, Loire, Frankreich	71.-
Chablis Premier Cru „Mont de Milieu“ 2020 (Chardonnay), Samuel Billaud, Bourgogne, Frankreich	94.-

Getränke

Softdrinks

Wasser für Wasser	à discretion p.P.	4.-
gekühlt, gefiltert, mit oder ohne Kohlensäure		
Apfelsaftschorle aus Menzingen	3dl/1l	5.-/13.-
Hausgemachter Eistee	3dl/1l	5.-/13.-
Hausgemachte Holunderschorle	3dl/1l	5.-/13.-
Elmer Citro, Sinalco	3dl	5.-
Vivi Kola, Vivi Kola Zero, Rivella Rot oder Blau	3.3dl	5.-
Orangensaft, Tomatensaft, Schweppes Tonic	2dl	5.5
Sanbitter / mit Orangensaft	1dl	5.-/8.-
Chinotto Lurisia	2.75dl	5.5
Giselle Tonic		10.-

Suure Moscht

Ramseier Suure Moscht	4.9dl	6.5
Ramseier Suure Moscht, alkoholfrei	4.9dl	6.5

Biere

Hopfemandli 1862 Original, Baarer Bier	3dl/5dl	5.-/7.5
Panaché	3dl/5dl	5.-/7.5
Erdmandli Amber, Baarer Bier	3.3dl	6.-
Höllbier Dunkel, Baarer Bier	3.3dl	6.-
Appenzeller Weizenbier Bügel	5dl	8.-
Alkoholfrei Feinherb, Baarer Bier	3.3dl	5.5
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	5dl	8.-

Apéritif

Gespritzter Weisswein	7.5
Giselle Spritz, Hugo, Apérol Spritz	11.-

Digestif

Appenzeller Alpenbitter	29% / 4cl	8.-
Averna Amaro Siciliano	29% / 4cl	8.-
Braulio Amaro Alpino di Bormio	21% / 4cl	8.-
Grappa di Barbera Barrique, Preli	43% / 2cl	9.5
Più Grappa, Villa de Varda	40% / 2cl	9.5

Obstbrände

Kirsch, Träsch, Zwetschge, Chrüter, Williams Hermann Röllin, Baar	41% / 4cl	8.-
Vieille Williams, Williamsclub Hitzkirch	40% / 2cl	9.-
Vieille Prune, Vieille Orange, Vieille Quitte „Barrique“, Etter	41% / 2cl	9.-
Eau-de-vie de Cidre de Golden, Pierre Mandry	43% / 2cl	9.-
Eau-de-vie de Coing, Pierre Mandry	43% / 2cl	9.-

Whisky

The Glenlivet Founder's Reserve	40% / 4 cl	12.-
Glenfiddich 15 Years Old Solera Cask	40% / 4 cl	14.5

Roséweine

Rosamunde Trocken 2022 BIO (Spätburgunder, Pinotin, Merlot), Weingut am Stein, Franken, Deutschland	7.5/53.-
Kuckuck Saignée AOC 2022 BIO (Pinot Noir), HerterWein, Zürich, Schweiz	62.-
Tavel Rosé „La Reine de Bois“ AOP 2021 (Grenache, Clairette, Syrah, Cinsault), Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankreich	65.-

Rotweine

naked red 2018 BIO (Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent), Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	7.5/53.-
Barbera d'Alba Superiore „San Pancrazio“ DOC 2020, Daniele Pelassa, Piemonte, Italien	8.5/59.-
Pinot Noir „Rüeget“ Elfingen AOC 2018 BIO, Tom Litwan, Aargau, Schweiz	75.- (Magnum 2019) 150.-
Pinot Noir Barrique AOC 2019 BIO, Markus Stäger, Graubünden, Schweiz	71.-
Ronco d'Arzo Rosso DOC 2020 BIO (Merlot), Fumagalli SA, Ticino, Schweiz	63.-
Redmont 2020 (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot), Gerhard Markowitsch, Carnuntum, Österreich	62.- (Mag. 2019) 126.-
Tancredi IGP 2018, (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon), Donnafugata, Sicilia, Italien	76.-
Châteauneuf-du-Pape AOC 2018, (Grenache, Mourvèdre, Syrah), Le Vieux Donjon, Rhône, Frankreich	86.-
La Dula Garnacha de Altura DOCa 2021 (Garnacha), Sierra de Toloño, La Rioja, Spanien	61.-
Emilio Moro DO 2019 (Tempranillo), Bodegas Emilio Moro, Ribera del Duero, Spanien	64.- (Magnum 2019) 131.-

Naturweine

Humagne Blanc „Le Vin de l'Accouchée“ AOC 2022 , Le Vin de l'A, Valais, Schweiz	66.-
Graue Freyheit 2021 BIO (Grauburgunder, Weissburgunder), Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	71.-
Manila Weiss 2022 BIO (Gr. Veltliner, Welschriesling, Weissburgunder), Martin Nittnaus, Burgenland, Österreich	61.-
Malvazija 2020 (Malvasija Istriana), Vinogradi Fon, Karst-Primorska, Slowenien	67.-
Les Traverses Blanc VDF 2021 BIO (Listán Blanco, Terret Gris), Domaine de Courbissac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	56.-
L'Orange VDF 2022 BIO (Marsanne, Grenache Gris, Muscat), Domaine de Courbissac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	61.-
Rosato di Ampeleia IGT 2020 BIO (Carignano, Alicante Nero), Ampeleia, Toscana, Italien	58.-
Lezèr IGT 2022 BIO (Teroldego und div. andere Sorten), Azienda Agricola Foradori, Vigneti delle Dolomiti, Italien	58.-
Ampeleia Costa Toscana IGT 2019 BIO (Cabernet Franc), Ampeleia, Toscana, Italien	74.-
Bourgogne „Bedeau“ AOC 2020 (Pinot Noir) Frédéric Cossard, Bourgogne, Frankreich	84.-

Wein in 50cl Flaschen

Zürichsee Räuschling AOC, Kumin Weinbau, Zürichsee, Schweiz	30.-
Johannisberg AOC, Gilles & Joel Cina, Valais, Schweiz	30.-
Oeil de Perdrix AOC (Pinot Noir), Gilles & Joel Cina, Valais, Schweiz	30.-

Desserts

Zuger Kirschtorte von der Bäckerei Schlüssel, Menzingen	9.5
Kemmeribode-Merängge mit Schlagrahm	10.5
Panna Cotta mit Rhabarber	10.5
Sihlmättli-Schoggikuchen mit Schlagrahm und karamellisierten Nüssen	11.-
Nussgipfel von der Bäckerei Schlüssel, Menzingen	4.5

Dessertwein und Portwein	5cl
Sämling Beerenauslese 2017, Tschida Angerhof, Burgenland, Österreich	8.5
Otima 10 Year Old Tawny Port, Warre's Port, Vila Nova di Gaia, Portugal	8.5

Kaffee/'Tee

Kaffee, Espresso	4.5
Espresso Doppio	5.5
Milchkaffee, Cappuccino	5.2
Schoggi/Ovi	5.2
Tee (Pfefferminze, Verveine, Kamille, Früchte, Hagebutte mit Hibiskus, Grüntee, Schwarztee)	4.5
Kafi Lutz (Zwetschge, Träsch, Chrüter, Pflümli, Kirsch)	7.5
KAFI WYSI (Hauskaffee mit Schnaps und Schlagrahm)	9.5
Coretto Grappa	7.5

Vorspeisen

Kopfsalat an Sihlmättlidressing (normal/gross)	✿ 9.5/15.-
Randen an Zitronen-Honigmarinade mit Stanser Ziegenfrischkäse und Kräutersalat	18.-
Heiss geräuchertes Forellenfilet	22.-
Kalt geräucherte Lachsforelle	22.-
Geräuchertes Forellenfilet und Lachsforelle mit Sauerrahm, roten Zwiebeln und Meerrettich	37.-
Rauchwurst vom Gubel oder/und Bündner Alpkäse mit eingelegtem Gemüse	14.-/25.-

Hauptspeisen

Ganze Forelle „blau“ mit Nussbutter und Salzkartoffeln	30.-
Ganze Forelle „gebraten“ mit Nussbutter und Salzkartoffeln	32.-
Ganze Forelle „blau oder gebraten“ ohne Beilage	23.-/25.-
Forellen-Stäbli mit Kräutermayonnaise und Salzkartoffeln	32.-
In Rotwein geschmorte Rindskopfbäggli mit Kartoffeln und Schnittlauchvinaigrette	35.-
Linzen-Tätschli an Tomatensauce mit Ofengemüse und Joghurt	✿ 27.-
Beilage Ofengemüse	✿ 10.-

Sihlmatt Classic „blau oder gebraten“	37.-/39.-
---------------------------------------	-----------

Kopfsalat an Sihlmättlidressing

Ganze Forelle mit Nussbutter und Salzkartoffeln

Zusätzliche Forelle „blau oder gebraten“ ohne Beilage	23.-/25.-
---	-----------

Forellenmenu „blau oder gebraten“	67.-/69.-
-----------------------------------	-----------

Kopfsalat an Sihlmättlidressing


Heiss geräuchertes Forellenfilet mit Sauerrahm, roten Zwiebeln
und Meerrettich

Ganze Forelle mit Nussbutter und Salzkartoffeln

Dessert nach Wahl

Kids

Forellenstäbli mit Salzkartoffeln und Mayonnaise	14.5
--	------

Linsen-Tätschli mit Tomatensauce und Salzkartoffeln	 13.5
---	---