Vorspeisen

Kopfsalat an Sihlmättlidressing (normal/gross)	12.-/17.-
Tomatensalat an Sesamdressing mit roten Zwiebeln, Kräutern und geröstetem Sesam	14.-
Wurst-Käse-Salat mit Menzinger Cervelat, Nidwaldner Alpkäse, Essiggurken, Radieschen und Zwiebel-Pickels	21.-
Auberginen aus dem Ofen mit Zitronen-Honigmarinade, Stanser Ziegenfrischkäse und Thymian	19.-
Heiss geräuchertes Forellenfilet mit Sauerrahm, Kräutern, Kapern und Meerrettich	24.-/39.-
Tatar vom Schweizer Bio Rind mit Ruchbrot und Butter	25.-/39.-
Rauchwurst vom Gubel oder/und Bündner Bergkäse mit eingelegtem Gemüse	15.-/26.-

Hauptspeisen

Ganze Forelle „blau“ mit Nussbutter und Salzkartoffeln	31.-
Ganze Forelle „gebraten“ mit Nussbutter und Salzkartoffeln	33.-
Ganze Forelle „blau oder gebraten“ ohne Beilage	24.-/26.-
Forellen-Stäbli mit Kräutermayonnaise und Salzkartoffeln	35.-
Quark-Pizokel mit Frühlingszwiebeln, Spinat, Erbsen, Salbeibutter und Parmesan	29.-
Gemüse aus dem Ofen mit Kräuteröl	12.-

Sihlmatt Classic „blau oder gebraten“ 39.-/41.-

Kopfsalat an Sihlmättlidressing

Ganze Forelle mit Nussbutter und Salzkartoffeln

Zusätzliche Forelle „blau oder gebraten“ ohne Beilage 24.-/26.-

Forellenmenu „blau oder gebraten“ 73.-/75.-

Kopfsalat an Sihlmättlidressing

Heiss geräuchertes Forellenfilet mit Sauerrahm, Kräutern, Kapern und Meerrettich

Ganze Forelle mit Nussbutter und Salzkartoffeln

Dessert nach Wahl

Kids

Forellenstäbli mit Salzkartoffeln und Mayonnaise 15.-

Quark-Pizokel mit Tomatensauce 15.-

Knoblauchbrot 9.-

Desserts

Zuger Kirschtorte von der Bäckerei Schlüssel, Menzingen	10.-
Kemmeribode-Merängge mit Schlagrahm	12.-
Panna Cotta mit Beeren	12.-
Sihlmättli-Schoggikuchen mit Schlagrahm und karamellisierten Nüssen	12.-
Affogato al caffè	8.5
Nussgipfel von der Bäckerei Schlüssel, Menzingen	5.-
Sorbetto (Becher 100 ml) (Vanille, Schoggi, Pistazie, Sauerrahm, Himbeere, Zitrone-Limetten)	5.5

Dessertwein und Portwein

	5cl
Sämling Beerenauslese 2021, 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	4.8
Espresso Doppio	5.9
Milchkaffee, Cappuccino	5.5
Schoggi/Ovi	5.5
Tee (Pfefferminze, Verveine, Kamille, Früchte, Hagebutte mit Hibiskus, Grüntee, Schwarztee)	4.8
Kafi Lutz (Zwetschge, Träsch, Chrüter, Pflümli, Kirsch)	8.-
KAFI WYSI (Hauskaffee mit Schnaps und Schlagrahm)	10.-
Coretto Grappa	9.-

Deklarationen

Fisch

Franz Reichmuth vom Sattel/CH versorgt uns mit frischem Fisch.

Fleisch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Backwaren

Die Bäckerei Schlüssel in Menzingen/CH beliefert uns mit Brot.

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

Takeaway

Forelle ganz, ausgenommen	5.-/100 g
Heiss geräucherte Forelle (TK)	14.-/2 Filets
Rauchwurst (von der Rotenbach Metzgerei, Gubel)	10.-/1 Paar
Salatsauce (7.5 dl Flasche)	12.-/Flasche
Zuger Kirschtorte von der Bäckerei Schlüssel, Menzingen (ganz Torte mit 10 Stk.)	62.-

Wein

1dl/Flasche

Schaumweine

Prosecco Treviso DOC Brut (Glera), Montelvini, Veneto, Italien — 8.-/56.-

Crémant de Bourgogne AOC 2020 (Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté), Château de Beauregard, Bourgogne, Frankreich — 9.5/65.-

Blanc de Noir Extra Brut 2020 BIO (Pinot Noir), Tom Litwan, Aargau, Schweiz — 80.-

Franciacorta Satén DOCG BIO (Chardonnay, Pinot Noir), Ronco Calino, Lombardia, Italien — 78.-

Champagne Brut Rosé AOC (Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir), Loriot-Pagel, Champagne, Frankreich — 85.-

Prickelnd Cuvée Blanc No1 (Sylvaner, Weissburg.), Alkoholfreier Schaumwein von Kolonne Null, Berlin, DE — 3.75 dl Fl. 30.-

Weissweine

Féchy AOC 2024 BIO (Chasselas), Domaine La Colombe, Laura & Raymond Paccot, Vaud, Schweiz — 7.5/53.-

Oro Bianco DOC 2024 (Merlot, Chardonnay, Chasselas), Tenimento dell'Ör, Ticino, Schweiz — 8.5/59.-

Würzburger Silvaner Trocken 2024 BIO, Weingut am Stein, Franken, Deutschland — 8.5/59.-

Pinot Grigio dello Venezio „Coresei" DOC 2025, Tinazzi, Veneto, Italien — 7.-/50.-

Räuschling „Äfenrain" AOC 2022, Höcklistein, Weingut am Zürichsee, St. Gallen, Schweiz — 78.-

Fricktal Riesling-Sylvaner AOC 2023 BIO, Tom Litwan, Aargau, Schweiz — 58.-

Cuvée Blanc AOC 2024 (Pinot Noir, Chardonnay, R x S), Weingut Bovel, Graubünden, Schweiz — 60.-

Malanser Grauburgunder AOC 2023 BIO, Peter Wegelin, Graubünden, Schweiz	67.-
Gutedel „Bergwain“ 2022 (Chasselas), Michael Ledesma, Aargau, Schweiz	70.-
Aigle „Chapelle“ AOC 2023 (Chasselas), Bernard Cavé, Vaud, Schweiz	59.-
Savagnin Blanc 2024 BIO, La Maison Carrée, Neuchâtel Auvernier, Schweiz	67.-
Petite Arvine „Les Clives“ AOC 2025 BIO, Cave Caloz, Valais, Schweiz	66.-
Riesling „Alte Reben“ 2024, Van Volxem, Mosel, Deutschland	67.-
Chardonnay „Feldspat, Quarz & Glimmer“ 2023 BIO, Wagner-Stempel, Rheinhessen, Deutschland	61.-
Grüner Veltliner Federspiel „Reid Hochstrasser“ 2025, Leo Alzinger, Wachau, Österreich	63.-
Sauvignon „Mock“ DOC 2025 (Sauvignon Blanc), Kellerei Bozen, Südtirol, Italien	60.-
Bianco „Felix Anton“ IGT 2022 BIO (Weissburgunder, Chardonnay), Baron Longo, Vigneti delle Dolomiti, Italien	58.-
Soave Classico DOC 2023 (Garganega, Trebbiano), Pieropan, Veneto, Italien	56.-
Sancerre Blanc AOC 2025 BIO (Sauvignon Blanc), Domaine Vacheron, Loire, Frankreich	72.-
Pouilly-Fuissé AME 2023 (Chardonnay), Eric Forest, Bourgogne, Frankreich	80.-
Chablis Premier Cru „Mont de Milieu“ 2021 (Chardonnay), Samuel Billaud, Bourgogne, Frankreich	98.-
Naia DO 2023 (Verdejo), Bodegas Naia, Rueda, Spanien	56.-
Trenzado DO 2022 (Listán Blanco, Volcanic Torrontés), Suertes del Marqués, Teneriffa, Spanien	63.-

Roséweine

Rosé de la Sorcière AOC (Gamay) 2023 BIO, Pierre Mandry, La Côte, Schweiz	7.-/32.- (5 dl.)
Fricktal Rosé 2023 BIO (Zweigelt), Tom Litwan, Aargau, Schweiz	56.-
Kuckuck Saignée AOC 2024 BIO (Pinot Noir), HerterWein, Zürich, Schweiz	64.-
Tavel Rosé „La Reine de Bois“ AOP 2024 (Grenache, Clairette, Syrah, Cinsault), Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankreich	71.-
Rosé „Chemin en Provence“ AOC 2025 BIO (Grenache, Syrah, Cinsault), Le Cellier de l’Amitié, Provence, Frankreich	56.-

Rotweine

Lezèr IGT 2025 BIO (Teroldego und div. andere Sorten), Azienda Agricola Foradori, Vigneti delle Dolomiti, Italien	8.5/59.-
Les Annereaux AOC 2021 BIO (Merlot, Petit Verdot) Château des Annereaux, Bordeaux, Frankreich	8.5/60.-
Pinot Noir „Rüeget“ Elfingen AOC 2022 BIO, Tom Litwan, Aargau, Schweiz (Magnum 2020)	76.- 150.-
Pinot Noir Barrique AOC 2021 BIO, Markus Stäger, Graubünden, Schweiz	72.-
Pinot Noir „Michel“ AOC 2023 BIO, Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz	98.-
Ronco d’Arzo Rosso DOC 2021 BIO (Merlot), Fumagalli SA, Ticino, Schweiz	63.-
Redmont 2020 (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot), Gerhard Markowitsch, Carnuntum, Österreich	64.-
Barbera d’Alba Superiore „San Pancrazio“ DOC 2022, Daniele Pelassa, Piemonte, Italien	60.-
Tancredi IGP 2021, (Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon), Donnafugata, Sicilia, Italien	76.-

Château Pontet-Canet 5eme Cru 2008 BIO, 188.-
(Cabernet Sauvignon, Merlot), Pauillac, Bordeaux, Frankreich

Châteauneuf-du-Pape AOC 2021, (Grenache, Mourvèdre, Syrah), 93.-
Le Vieux Donjon, Rhône, Frankreich

La Dula Garnacha de Altura DOCa 2021 (Garnacha), 63.-
Sierra de Toloño, La Rioja, Spanien

Emilio Moro DO 2023 (Tempranillo), Bodegas Emilio Moro, 67.-
Ribera del Duero, Spanien (Magnum 2023) 138.-

Naturweine, Cidre & Piquette

Waldkirch Cidre 2023 (Waldhöfler, Thurgauer Weinapfel, 53.-
Grauer Hordapfel, Bohnapfel, Engishofer), Oswald und Ruch, Schweiz

Piquette 2023 BIO (Chardonnay, Pinot Noir), 52.-
vom hässige Migi und Tom Litwan, Aargau, Schweiz

Chimère Orange 2020 BIO (Johannisberg, Pinot Gris), 77.-
Olivier Pittet, Valais, Schweiz

Graue Freyheit 2021 BIO (Grauburgunder, Weissburgunder), 76.-
Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich

Manila Weiss 2022 BIO (Gr. Veltliner, Welschriesling, Weissburgunder), 61.-
Martin Nittnaus, Burgenland, Österreich

Malvazija 2021 (Malvasija Istriana), Vinogradi Fon, 68.-
Karst-Primorska, Slowenien

L'Orange VDF 2023 BIO (Marsanne, Grenache Gris, Muscat), 61.-
Domaine de Courbissac, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Ampeleia Costa Toscana IGT 2019 BIO (Cabernet Franc), 77.-
Ampeleia, Toscana, Italien

Bourgogne „Bedeau" AOC 2020 (Pinot Noir) 85.-
Frédéric Cossard, Bourgogne, Frankreich

Wein in 50cl Flaschen

Zürichsee Räuschling AOC, Kümin Weinbau, 31.-
Zürichsee, Schweiz

Johannisberg AOC, Gilles & Joel Cina, Valais, Schweiz 31.-

Getränke

Softdrinks

Wasser für Wasser gekühlt, gefiltert, mit oder ohne Kohlensäure	à discretion p.P.	4.-
Apfelsaftschorle aus Menzingen	3dl/5dl/1l	5.-/7.5/14.5
Holunderschorle mit Minze	3dl/5dl/1l	6.-/8.5/16.-
Hausgemachter Eistee	3dl/5dl/1l	5.5/8.-/15.-
Elmer Citro, Sinalco	3dl	5.2
Vivi Kola, Vivi Kola Zero, Rivella Rot oder Blau	3.3dl	5.2
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	7.5
Ramseier Suure Moscht, alkoholfrei	4.9dl	7.5

Biere

Hopfemandli 1862 Original, Baarer Bier	3dl/5dl	5.2/7.8
Panaché	3dl/5dl	5.2/7.8
Höllbier Dunkel, Baarer Bier	3.3dl	6.-
Appenzeller Weizenbier Bügel	5dl	8.5
Nelson Sauvin, Brewed@Sihlmatt	3.3dl	7.5
Alkoholfrei Feinherb, Baarer Bier	3.3dl	5.5
Panasch alkoholfrei, Baarer Bier	3.3dl	5.5
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	5dl	8.-
Nullkomma (alkoholfrei), Brewed@Sihlmatt	3.3dl	7.5

Apéritif

Gespritzter Weisswein	8.-
Giselle Spritz, Hugo, Apérol Spritz	12.5

Digestif

Appenzeller Alpenbitter	29% / 4cl	8.-
Averna Amaro Siciliano	29% / 4cl	8.-
Braulio Amaro Alpino di Bormio	21% / 4cl	8.-
Grappa 3.0 Barricata, Mazzetti d'Altavilla	43% / 2cl	9.5
Più Grappa, Villa de Varda	40% / 2cl	9.5

Obstbrände

Kirsch, Träsch, Zwetschge, Chrüter, Williams Hermann Röllin, Baar	41% / 4cl	9.-
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.-

Whisky

Arran 10 Years Single Malt Scotch	46% / 4 cl	12.5
Glenfiddich 15 Years Old Solera Cask Single Malt Scotch	40% / 4 cl	14.5