

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste
Liebe Freunde

Es freut uns sehr, Sie vom Alltag und der Hektik abzulenken und bei uns zu verwöhnen.



Wir sind ein Hotel - Restaurant mit langer Tradition. Geniessen Sie bei herrlicher Aussicht auf den tiefblauen Ägerisee und die majestätischen Urner und Nidwaldner Alpen unsere saisonalen Gerichte und auserlesene Weine.

Als eines der einzigen Restaurants in der Schweiz, betreiben wir eine eigene Berufsfischerei. Dadurch bieten wir Ihnen täglich fangfrische Fische aus dem Ägerisee an. Je nach Fang und Jahreszeit servieren wir Ihnen Felchen, Hecht, Egli, Rötel, Seeforelle und Trüschchen.

Es gibt immer einen Grund zum Feiern! Ob Geburtstag, Geschäftsessen, Familienessen, Hochzeitsapero, Weihnachtsessen oder um mit ein paar Freunden, einige gemütliche Stunden zu verbringen. Reservieren Sie doch gleich Ihren Tisch oder Ihren besonderen Anlass. Wir sind gerne für Sie da!

Für Sie, Ihre Freunde oder Geschäftspartner bieten wir im Eierhals-Royal gemütlich eingerichtete Hotelzimmer an. Wenn Sie also nicht mehr heimkehren möchten, schlafen Sie bei uns und geniessen den wunderschönen Sonnenuntergang über dem See.

Zu beachten:

- **Individuelle Menüänderungen können die Wartezeit verlängern.**
- **Änderungen der Speisen werden mit 1.00 Fr. berechnet.**
- **An stark besuchten Tagen sind Anpassungen nicht immer möglich.**

Wir danken für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

Ihre Wirtfamilie

Vreni Merz-Betschart

Verena Merz

Judith Meier-Merz

Annette Merz



Von links nach rechts Verena, Vreni, Annette, Judith

Wildkarte 2025

Apero

Aprikosenspritz: Ethers Aprikosen Likör, Prosecco und Mineral 13.00 Fr.

Vorspeisen



Herbstlicher Nüsslisalat

mit Kernen, sautierte Pilze
Parmesanspäne
Feigensenf-Balsamico-Sauce
mit Hirschwurst

19.50 Fr.



Wildes Duo

Wildpastete und Wildterrine
mit Blattsalat, Sauce Cumberland und Toast

21.00 Fr.

Hubertus Teller

Hirschtrockenfleisch, Hirschwurst, Wildschweinschinken
Wildpastete, Wildterrine, Sauce Cumberland

25.50 Fr.

Suppen



Kürbissuppe

Rahmhaube, gerösteten Kernen, Kürbisöl

13.00 Fr.

Rotkrautsuppe

mit Hirschtrockenfleisch

14.00 Fr.

Vegetarisch



Wildvegeteller

Rosenkohl, Jägersauerkraut, Rotweinbirne, Pfirsich, Marroni
Romanesco, sautierte Pilze, Spätzli, Wildrahmsauce

34.50 Fr.

Herbst Ravioli

Kürbis Ravioli an Kürbissauce mit sautierten Pilzen

28.50 Fr.



Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Pizza

Wild Pizza

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Eierschwämmli,
Champignons, Hirschtrockenfleisch, Trauben

25.00 Fr.



Reh Spezialitäten

Rehgeschnetzeltes an Rum-Feigenrahmsauce

mit Feigenstückchen
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

45.00 Fr.



Rehschnitzel Diana mit Wildrahmsauce

Trauben, Äpfel, Speck, Eierschwämmli
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

45.50 Fr.

Herbstliches Allerlei:

Pfirsich mit Preiselbeeren
Rotweibirne
Jägersauerkraut (Rotkraut)
Rosenkohl
Marroni



Auf Vorbestellung:

Rehrücken reich garniert ab 2 Personen

Gemischter Salat

Rehrücken

Jägersauerkraut, Rosenkohl, Marroni, Romanesco

Rotweibirne, Pfirsich, Feigen

Hausgemachte Spätzli

Wildrahmsauce

pro Person 72.00 Fr.

Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Hirsch Spezialitäten



Hirschpfeffer Jägerart

Pilze, Speck, Silberzwiebeln & Brotcroutons
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

40.00 Fr.



Hirsch-Cordon-Bleu

gefüllt mit Hirschtrockenfleisch & Frischkäse
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

42.50 Fr.

Hirschsteak „Hanspeter“

mit Chefbutter überbacken
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

42.50 Fr.

Hirschgeschnetzeltes

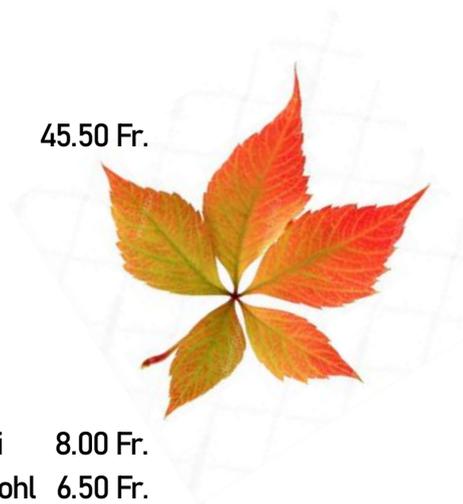
an Wildrahmsauce und Eierschwämmli
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

42.50 Fr.

Hirschmedaillons Optimo

Optimo Jus (Rotwein-Assemblage von Diego Mathier)
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

45.50 Fr.



Portion Spätzli 8.00 Fr.

Portion Jägersauerkraut 7.50 Fr.

Portion Marroni 8.00 Fr.

Portion Rosenkohl 6.50 Fr.



Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Herbst Menu



Rotkrautsuppe
mit

Hirschtrockenfleisch

Nüsslisalat mit Kernen
sautierte Pilze, Parmesanspäne
Feigensenf-Balsamico Sauce

Rehschnitzel

Hirschmedaillon

Optimojus

Herbstliches Allerlei

Hausgemachte Spätzli

Vermicelles-Meringues Parfait
trifft auf

Zwetschgenkompott

83.00 Fr.

ohne Dessert 78.00 Fr.

*

Unsere Weinempfehlung:

Optimo

(Adrian & Diego Mathier)

Eine Assemblage von Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah,
6 Monate im Barrique-Fass gereift, ergibt eine tiefdunkle Farbe
und eine massive Tanninstruktur.

10cl 8.50 Fr.

75cl 58.00 Fr.

150cl 115.00 Fr.

oder ein Glas Sauser

10cl 3.00 Fr.

50cl 13.00 Fr.

100cl 25.00 Fr.



Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Zum Aperó

Annettes alkoholfreier Sanbitter Orange	8.50 Fr.
Vrenis Nozecco alkoholfreier Roséschaumwein	9.00 Fr.
Judiths Aperol Spritz	11.50 Fr.
Verenas Hugo	11.50 Fr.

Aus dem Suppentopf

 Tagessuppe	8.50 Fr.
 Bouillon mit Ei	9.00 Fr.
Hausgemachte Tomatencreme mit Rahmhaube	13.00 Fr.
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	13.50 Fr.
Ägerisee- Bouillabaisse	16.50 Fr.
Fisch Consommé, Fisch, Safranfäden, Gemüsebrunoise, Knoblauchbrot	

Vorspeisen

 Bunter Blattsalat an Hausdressing	9.00 Fr.
 Gemischter Salat	13.00 Fr.
 Nüsslisalat	15.50 Fr.
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck an Sauce Italienne	
 Knoblauchbrot	9.50 Fr.
4 Stück überbacken mit Knoblauchbutter	
 Rindstatar nach Hausart	mini 70g 25.00 Fr.
Unsere Speziálsauce gemischt mit erstklassigem Rindfleisch. Serviert mit Toastbrot und Butter	midi 130g 39.50 Fr.
Eierhalspfännchen	21.00 Fr.
gebratene Fischfiletstreifen und Crevetten überbacken mit Knoblauchbutter	
Hausgeräuchertes Ägerisee Felchenfilet	21.50 Fr.
mit Blattsalat und Toastbrot	
 Ägeri-Schmaus auf dem Holzbrett	29.00 Fr.
Speck, Salami, Schinken, Rohschinken, Landrauschschinken, Bündnerfleisch, Hirschwurst, Käse	

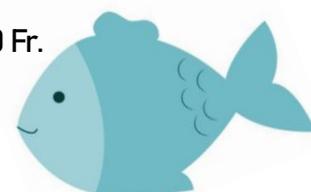
Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

 Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit 

Frisch

	Mini 100gr.	Midi 170gr.	Maxi 280gr.
 Felchenfilets gebacken Kartoffelstängeli, Gemüse, Sauce Mayonnaise	30.00 Fr.	38.00 Fr.	49.00 Fr.
 Felchenfilets gedämpft nappiert mit Weissweibutterkräutersauce Kartoffelstängeli, Gemüse	30.00 Fr.	38.00 Fr.	50.00 Fr.
 Schöne Müllerin gebratene Felchenfilets mit Mandeln, Kartoffelstängeli, Gemüse, Sauce Tartar	30.00 Fr.	38.00 Fr.	50.00 Fr.
Felchenfilets Knoblauchbutter gebratene Felchenfilets überbacken mit Knoblauchbutter, Kartoffelstängeli, Gemüse	31.00 Fr.	39.00 Fr.	51.00 Fr.
 Felchenfilets Zugerart nappiert mit Kräuterrahmsauce Kartoffelstängeli, Gemüse	31.00Fr.	39.00 Fr.	51.00 Fr.
Felchenfilets Orangenfilets Beurre Blanc parfümiert mit Cointreau auf Gemüsereis	31.00Fr.	39.00 Fr.	51.00 Fr.
Felchenfilets Eierschwämmli gebratene Felchenfilets mit sautieren Eierschwämmli Kartoffelstängeli, Gemüse	32.00 Fr.	40.00 Fr.	52.00 Fr.
 Fisch & Chips gebackene Fischstreifen 170gr; Pommes Frites Sauce Mayonnaise			35.50 Fr.
 Mini Chnuserli gebackene Fischfiletstreifen 150gr; Sauce Mayonnaise			24.00 Fr.
 Chnuserli gebackene Fischfiletstreifen 240gr; Sauce Mayonnaise			35.00 Fr.



Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

 Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit 

Zucht Forellen

	1 Stk.
Ganze Forelle blau mit Buttersauce, Kartoffelstängeli, Gemüse	40.00 Fr.
Ganze Forelle gebraten mit Mandeln, Kartoffelstängeli, Gemüse, Sauce Tartar	40.00 Fr.

Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Poulet

Gebratenes Pouletbrüstli	33.50 Fr.
überbacken mit Knoblauchbutter Pommes Frites, Gemüse	

Schwein

	Mini	Maxi
 Schweinschnitzel paniert	26.00 Fr.	32.50 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		
 Schweinschnitzel Rahmsauce	26.00 Fr.	32.50 Fr.
Eiernüdeli, Gemüse		
 Schweins Cordonbleu		36.00 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		
Schweinssteak mit Pilzen		42.00 Fr.
Gebratenes Schweinssteak mit sautierten Pilzen Pommes Frites, Gemüse		

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes	35.50	45.00 Fr.
an Champignons Rahmsauce, Rösti		
Kalbs Cordonbleu	35.50	47.50 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		

Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Rind

Entrecôte Café de Paris	47.50 Fr.
Pommes Frites, Gemüse	
Rindsfilet Stroganoff	47.50 Fr.
Reis, Gemüse	
Rindsfilet mit schwarzem und weissem Pfeffer	52.00 Fr.
Pommes Frites, Gemüse	
Ab 2 Personen:	
Châteaubriand	p.P. 63.00 Fr.
Hausgemachte Sauce Bearnaise	
Rösti Krokette	
Gemüsebouquet	
Wartezeit ca. 30 Minuten	

Fitnesssteller mit gemischten Salaten

	Fitness Poulet	33.50 Fr.
	grilliertes Pouletbrüstli, Kräuterbutter	
	Fitness Schweinssteak	35.00 Fr.
	gebratenes Schweinssteak, Kräuterbutter	
	Fitness Cordonbleu	36.00 Fr.
	Schweins Cordonbleu	
	Fitness Fisch	36.00 Fr.
	gebratene Felchenfilets, Kräuterbutter	
	Fitness Chnusperli	36.00 Fr.
	gebackene Fischfiletstreifen, Sauce Tartar	

Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

 Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit 

Vegetarisch



Tomaten Spaghetti mit Reibkäse

21.00 Fr.

Gemüseteller mit Kartoffelstängeli

28.00 Fr.

Champignonstoast

mit Käse überbacken

Reis, Gemüse

31.00 Fr.

Vegan

Spinat Falafel

auf Gemüsereis mit Sweet & Sour Sauce

31.00 Fr.

Knackige Salate



Wurstsalat mit Blattsalat

15.00 Fr.



Wurstsalat garniert

24.00 Fr.



Wurstkäsesalat mit Blattsalat

20.00 Fr.



Wurstkäsesalat garniert

29.00 Fr.

Salatteller mit Ei

22.50 Fr.

Sonstiges



Portion Pommes Frites

9.90 Fr.

Portion Kartoffelstängeli

5.50 Fr.

Portion Nudeln

5.50 Fr.

Portion Reis

5.50 Fr.

Portion Gemüse

6.50 Fr.

Rösti als Menüänderung

5.50 Fr.

Beilagen Änderung

1.00 Fr.

Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Pizza

	Pizza Margarita Tomaten, Mozzarella, Oregano	19.50 Fr.
	Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken	22.00 Fr.
	Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas	23.00 Fr.
	Pizza Pietro Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Speck gehacktes Ei, Pilze, Knoblauch	24.50 Fr.
	Pizza 4 Stagioni Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken Artischocken, Pilze, Peperoni	24.50 Fr.
	Kinder Pizza Margarita mit Kinderdessert	17.50 Fr.
	Kinder Pizza Prosciutto mit Kinderdessert	18.00 Fr.

Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit



Deklaration:

Felchen Ägerisee, Zugersee
Seeforelle Ägerisee
Hecht Ägerisee, Zugersee, Vierwaldstättersee
Rötel Ägerisee
Trüschchen Ägerisee
Egli Ägerisee, Zugersee, Zucht Val Perca in Raron VS
Zuchtforellen: Brüggli Forellen Sattel
Crevetten: VNM

Schwein: CH
Kalb: CH
Rind: CH/ URY/ PRY
Poulet: CH/ BRA
Hirsch: CH/ NZ
Reh: CH/ AT
Wildschwein: CH/ AT / DE / FR

Brot: Bäckerei Schnüriger Rothenthurm

Inklusive gesetzlicher MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Für die Gäste, welche nachmittags essen möchten, servieren wir die Gerichte mit

