

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste
Liebe Freunde



Es freut uns sehr, Sie vom Alltag und der Hektik abzulenkten 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, Röteli, Seeforelle und Trübschen.

Es gibt immer einen Grund zum Feiern! Ob Geburtstag, Geschäftsessen, Familienessen, Hochzeitsapéro, 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.
- Für Änderungen der Speisen werden wir einen Aufpreis verrechnen.
- 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 2026

Apero

Aprikosenspritz: Etters 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 Wildterriner
mit Blattsalat, Sauce Cumberland und Toast

21.00 Fr.

Hubertus Teller

Hirschtrockenfleisch, Hirschwurst, Wildschweinschinken
Wildpastete, Wildterriner, 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

29.00 Fr.





Reh Spezialitäten

Rehgeschnetztes an Rum-Feigenrahmsauce
mit Feigenstückchen
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

45.50 Fr.



Rehschnitzel Diana mit Wildrahmsauce
Trauben, Äpfel, Speck, Eierschwämmli
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

46.00 Fr.

Herbstliches Allerlei:

Pfirsich mit Preiselbeeren
Rotweibirne
Jägersauerkraut (Rotkraut)
Rosenkohl
Marroni



Nur auf Vorbestellung:
Rehrücken reich garniert ab 2 Personen

Gemischter Salat

Rehrücken

Jägersauerkraut, Rosenkohl, Marroni, Romanesco

Rotweibirne, Pfirsich, Feigen

Hausgemachte Spätzli

Wildrahmsauce

pro Person 73.00 Fr.



Hirsch Spezialitäten



Hirschpfeffer Jägerart

40.50 Fr.

Pilze, Speck, Silberzwiebeln & Brotcroutons
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli



Hirsch-Cordon-Bleu

43.00 Fr.

gefüllt mit Hirschtrockenfleisch & Frischkäse
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

Hirschsteak „Hanspeter“

43.00 Fr.

mit Chefbutter überbacken
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

Hirschgeschnetzeltes

43.00 Fr.

an Wildrahmsauce und Eierschwämmli
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

Hirschmedaillons Optimo

46.00 Fr.

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



Portion Spätzli 8.00 Fr.

Portion Jägersauerkraut 7.50 Fr.

Portion Marroni 8.00 Fr.

Portion Rosenkohl 6.50 Fr.

Spätzli als Beilagenänderung 2.00 Fr.





Herbst Menu

Rotkrautsuppe
mit
Hirschtrockenfleisch

Nüsslisalat mit Kernen
sautierte Pilze, Parmesanspäne
Feigensenf-Balsamico Sauce

Rehschnitzel & Hirschmedaillon
mit Optimojus
Herbstliches Allerlei
Hausgemachte Spätzli

Vermicelles-Meringues Parfait
trifft auf
Zwetschgenkompott

84.00 Fr.
ohne Dessert 79.00 Fr.

*



Unsere Weinempfehlung:

Optimo
(Adrian & Diego Mathier)
Eine Assemblage von Diolinoir, Gamaret, Cabarnet 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.



Zum Aperó

Annettes alkoholfreier Sanbitter Orange	8.50 Fr.
Vrenis Nozeco alkoholfreier Roséschaumwein	9.00 Fr.
Judiths Aperol Spritz	12.00 Fr.
Verenas Hugo	12.00 Fr.

Aus dem Suppentopf

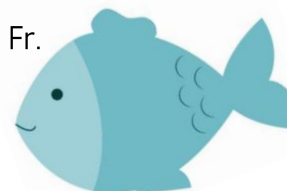
 Tagessuppe	8.50 Fr.
 Bouillon mit Ei	9.00 Fr.
Hausgemachte Tomatencreme mit Rahmhaube	13.00 Fr.
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	13.50 Fr.
Ägerisee- Bouillabaisse	16.50 Fr.
Fisch Consommé, Fisch, Safranfäden, Gemüsebrunoise, Knoblauchbrot	

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 Spezialsauce gemischt mit erstklassigem Rindfleisch. Serviert mit Toastbrot und Butter	midi 130g 39.50 Fr.
Eierhalspfännchen	21.50 Fr.
gebratene Fischfiletstreifen und Crevetten überbacken mit Knoblauchbutter	
Hausgeräuchertes Ägerisee Felchenfilet	21.50 Fr.
mit Blattsalat und Toastbrot	
 Ägeri-Schmaus auf dem Holzbrett	29.50 Fr.
Speck, Salami, Schinken, Rohschinken, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Hirschwurst, Käse	

Fisch

		Mini 100gr.	Midi 170gr.	Maxi 280gr.
	Felchenfilets gebacken Kartoffelstängeli, Gemüse, Sauce Mayonnaise	30.50 Fr.	38.50 Fr.	49.50 Fr.
	Felchenfilets gedämpft nappiert mit Weissweinbutterkräutersauce Kartoffelstängeli, Gemüse	30.50 Fr.	38.50 Fr.	50.50 Fr.
	Schöne Müllerin gebratene Felchenfilets mit Mandeln, Kartoffelstängeli, Gemüse, Sauce Tartar	30.50 Fr.	38.50 Fr.	50.50 Fr.
	Felchenfilets Knoblauchbutter gebratene Felchenfilets überbacken mit Knoblauchbutter, Kartoffelstängeli, Gemüse	31.50 Fr.	39.50 Fr.	51.50 Fr.
	Felchenfilets Zugerart nappiert mit Kräuterrahmsauce Kartoffelstängeli, Gemüse	31.50Fr.	39.50 Fr.	51.50 Fr.
	Felchenfilets Orangenfilets Beurre Blanc parfümiert mit Cointreau auf Gemüsereis	31.50Fr.	39.50 Fr.	51.50 Fr.
	Felchenfilets Eierschwämmli gebratene Felchenfilets mit sautieren Eierschwämmli Kartoffelstängeli, Gemüse	32.50 Fr.	40.50 Fr.	52.50 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.



Poulet

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

Schwein

	Mini	Maxi
 Schweinsschnitzel paniert	26.00 Fr.	32.50 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		
 Schweinsschnitzel Rahmsauce	26.00 Fr.	32.50 Fr.
Eiernüdeli, Gemüse		
 Schweins Cordonbleu		36.00 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		
Schweinssteak mit Pilzen		42.50 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		

Rind

Entrecôte Café de Paris Sauce Pommes Frites, Gemüse	48.50 Fr.
Rindsfilet Stroganoff Reis, Gemüse	48.50 Fr.
Rindsfilet mit Optimojus Pommes Frites, Gemüse	53.00 Fr.
Ab 2 Personen: Châteaubriand Hausgemachte Sauce Bearnaise Rösti Krokette Gemüsebouquet Wartezeit ca. 30 Minuten	p.P. 65.00 Fr.

Fitnesssteller mit gemischten Salaten



Fitness Poulet grilliertes Pouletbrüstli, Kräuterbutter	33.50 Fr.
--	-----------

Fitness Schweinssteak gebratenes Schweinssteak, Kräuterbutter	35.00 Fr.
--	-----------



Fitness Cordonbleu Schweins Cordonbleu	36.00 Fr.
---	-----------



Fitness Fisch gebratene Fischfilets, Kräuterbutter	36.50 Fr.
---	-----------



Fitness Chnuserli gebackene Fischfiletstreifen, Sauce Tartar	36.50 Fr.
---	-----------

Vegetarisch



Tomaten Spaghetti mit Reibkäse

21.00 Fr.

Gemüseteller mit Kartoffelstängeli

28.00 Fr.

Champignonstoast

31.00 Fr.

mit Käse überbacken

Reis, Gemüse

Vegan

Spinat Falafel

31.00 Fr.

auf Gemüsereis mit Sweet & Sour Sauce

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

6.00 Fr.

Stärkebeilagen Änderung

1.00 Fr.

Deklaration:

Felchen	Ägerisee, Zugersee
Seeforelle	Ägerisee
Hecht	Ägerisee, Vierwaldstättersee
Rötel	Ägerisee
Trüschchen	Ägerisee
Egli	Ägerisee, 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
-------	---------------------------------