

Herzlich willkommen im

# Tells Höhle Gasse



„Gruss aus der hohlen Gasse bei Küssnacht“  
Postkarte, gestempelt 16. Juni 1899



Auch unsere zubereiteten Speisen können allergieauslösende Stoffe enthalten. Falls Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie nicht, uns und unsere Mitarbeiter nach Alternativen zu fragen.

# Herbstmenu

Waldpilzrcemesuppe  
mit Hirsch-Hacktätschli  
und Apfel- Preiselbeerchutney

Nüsslisalat  
an Feigensenf-Dressing  
mit Apfel, Trauben, Kernen und Hirschheu

Rosé gebratenes Hirschfilet  
an  
Cognac-Wildrahmsauce  
mit  
Rotweinbirne, Rotkraut, Marroni,  
Rosenkohl, Trauben und Spätzli

Zwetschgen-Tiramisu

Menu komplett 78.00  
Hauptgang 48.00

Tells Höhle Jasse

# Wildgerichte

## Wild Duett Hirsch und Reh

ab zwei Personen in zwei Gängen serviert / 60.00 pro Person  
wir empfehlen Ihnen das Duett tischweise zu geniessen

Rosé gebratenes Hirsch-Filet  
an Pfeffer-Wildrahmsauce  
serviert mit Spätzli, Rotkraut,  
Marroni, Rotweinbirne und Rosenkohl

&

Rehrückenmedaillons - rosé gebraten  
an Cognac-Wildrahmsauce  
mit Spätzli, Marroni, Trauben, Pilzragout und Preiselbeerapfel

## Der wilde Klassiker

Rehrückenmedaillons - rosé gebraten  
an Cognac-Wildrahmsauce - reichhaltig garniert

58.00

## Geschmortes

In Rotwein geschmorte Rehhäxli  
mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kartoffelstock und Rotweinbirne

36.00

Tells Höhle Jasse

## Klassische Wildgerichte

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen  
die klassischen Wildbeilagen  
wie Spätzli, karamellierte Marroni,  
Rotkraut und Rosenkohl

### Rehpfeffer

mit Speck, Pilzen und Silberzwiebeln

40.00

### Zarte Rehschnitzeli

an Wildrahmsauce  
mit Preiselbeerapfel und Trauben

46.00

### Wildbeilagenteller

reichhaltig garniert  
auf Wunsch mit Wildrahmsauce

34.00

Tells  hohle Gasse

## Vorspeisen

### Rindstartar

mit Cognac - nach Wahl mild, mittel oder scharf - serviert mit Toast und Butter  
24.00 / 34.00

Falsche Schnecken - Rindsfiletwürfel mit Knoblauchbutter überbacken  
im Schneckenpfännli serviert  
6 Stück 22.00

Vorspeisentrilogie - Süpli, Ravioli und Hacktätschli mit Chutney  
24.00

## Salate

### Nüsslisalat mit Ei

16.00

Nüsslisalat an Feigensendressing mit Trauben, Kernen, Apfel und Hirschheu  
17.00

### Hohle Gasse Salat

bunt gemischter Salat an Honigdressing mit Trockenfleisch und Parmesan  
14.00 / 23.00

Grüner Blattsalat\_\_10.00    oder    Gemischter Salat\_\_13.00

## Suppen

Waldpilz-Cremesuppe mit Hirschhacktätschli und Apfel- Preiselbeerchutney  
15.00 / ohne Hirschhacktätschli 10.00

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kernöl  
11.00

Tagessuppe (Montag, Donnerstag und Freitag)  
8.00

# Hauptgerichte

Schweinscordonbleu  
mit Pommes frites und Gemüse  
180g / 32.00 / 300g / 37.00

Suure Mocke  
hausgebeizter Rindsbraten  
mit Kartoffelstock und Gemüse  
37.00

Geschnetzelte Kalbsleber  
in Butter gebraten, mit Rösti  
38.00

Rindsfilet-Ragout Stroganoff  
mit Tagliatelle  
46.00

Gebratenes Zugersee-Felchenfilet  
mit Eierschwämmli, Risotto und Blattspinat  
40.00

Steinpilzravioli  
mit brauner Salbeibutter, Parmesan und gebratenen Pilzen  
22.00 / 32.00

Serviettenknödel  
mit Waldpilzragout und herbstlichem Gemüse  
30.00

## Vom Lavasteingrill

- mit drei hausgemachten Saucen
- eine Beilage inklusive bei jedem Gericht - jede weitere Beilage 6.00

### Beilagen

Pommes frites, Risotto,  
Tagesgemüse, Spinatgratin, Spätzli, Nudeln und Risotto

## Rindsfilet

200g/56.00    300g/68.00    400g/80.00

## Schweinscarresteak

200g/34.00    300g/43.00    400g/61.00

### Unsere Partner für Ihr Wohlbefinden

UNSER MARKT: Mundo, Luzern, Prodega Rotkreuz FLEISCH: Metzgerei Heinzer, Moutathal. FISCH: Daniel Schwendeler, Arth, Brüggli Forellen, Sattel, Bianchi, Zürich. BIER & MINERAL: Eichhof, Luzern.

KAFFEE: Illy Café, Thalwil.

BROT: Chilestägli, Arth. EIER: Lüönd, Rotenthurm. TIEFKÜHLPRODUKTE: FriscoFindus. WEIN: Fischer Weine, Sursee. Selection Widmer, Eschenbach. Siebedupf, Liestal. Direkteinkauf beim Winzer. SCHNAPS UND FEUERWASSER ALLER ART: Dorly`s Merlischachen und Noldi Betschart, Sattel, Familie Ulrich, Küssnacht. BLUMEN: Blumen Conny, Immensee

Saisonal GEMÜSE & FRÜCHTE: Missionshaus Bethlehem, Immensee.

Und viele andere, die mithelfen, dass Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen.



### Fleisch- und Fischdeklaration:

Kalbfleisch, Rindfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch = CH    Fisch = CH

Hirsch = EU / CH / NZ , Reh = CH / EU

Preise in Schweizerfranken inklusive MwSt.



# Flaschenweine im Offenausschank

Weiss

Riesling x Sylvaner Küssnacht  
vom Gutsbetrieb Sunnehof Immensee  
1 dl/7.60...Flasche 75cl/53.00

Saint Saphorin «Le Meridien»  
Chasselas, AOC Lavaux - Louis Philipp Bovard  
1 dl/7.60...Flasche 70cl/53.00

Rot

Amarone della Valpolicella classico DOC  
Corvina, Corvinone, Rondinella  
La Giaretta/Veneto  
1 dl/10.00...Flasche 75cl/75.00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso  
Corvina, Rondinella, Molinara  
DOC - La Giaretta/Veneto  
1 dl/7.90...Flasche 75cl/56.00

Merlot Piccola Vigna  
Der Merlot ist aus dem südlichsten Zipfel des Tessins, aus Coldrerio bei Mendrisio.  
Soldini und Trapletti gehören zu den hundert besten Winzern in der Schweiz  
1 dl/7.20...Flasche 75cl/53.00

PINOT NOIR IMMENSEE  
Pinot Noir im Barrique vom Gutsbetrieb Sunnehof Immensee  
1 dl/8.00...Flasche 75cl/57.00

COLOSSAL RESERVA  
Casa Santos/Lisboa - Syrah/Touriga Nacional,  
Tinta Roriz (Tempranillo) und Alicante Bouschet  
1 dl/7.20...Flasche 75cl/53.00



Weisser Hauswein	1 dl	5.20
Räuschling vom Zürichsee	5 dl	26.00
Kümin - Freienbach		
Roter Hauswein	1 dl	5.60
Syrah, Braucoil, Duras, Cabernet Sauvignon	5dl Flaschen ausverkauft	
Château les Vignals, Gaillac, Frankreich		

Liebe Gäste, wir haben mit einigen Ausnahmen bewusst auf die Jahrgangsnennung verzichtet.  
Wir führen bei den Weinen ohne Jahrgang in der Regel den jeweiligen aktuellen Jahrgang des Winzers.  
Auf Anfrage teilen wir Ihnen den Jahrgang gerne vorab mit.