

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste, Liebe Freunde

Wir freuen uns sehr, Sie vom Alltag und der Hektik abzulenken und Sie bei uns zu verwöhnen.

Wir sind ein Hotel- Restaurant mit alter Tradition.

Die Familie Merz ist seit dem Jahre 1744 im Eierhals zuhause. Ihre Lebensaufgabe bestand in der Landwirtschaft und dem Fischen bis im Jahre 1891 die Ur-Ur Grossmutter die Idee hatte, ein Restaurant zu eröffnen.

Unsere Grosseltern Leonie und Peter Merz führten den Betrieb 42 Jahre weiter.

Danach übernahmen unsere Eltern Vreni und Hanspeter den elterlichen Betrieb. Diesen führten sie beide mit Herzblut und Elan. Unser Papi musste leider zu früh von uns gehen und verstarb im Jahr 2020. Dadurch sind wir Verena, Judith und Annette (die 5. Wirtegeneration), immer mehr in den Betrieb eingetaucht und helfen tatkräftig unserem Mami.

Bei herrlicher Aussicht auf den tiefblauen Ägerisee und in die Urner und Nidwaldner Alpen, werden Sie bei uns saisonale Gerichte und auserlesene Weine geniessen können.

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 Trüschen.

Es gibt immer einen Grund zum Feiern! Ob Geburtstag, Geschäftsessen, Familienessen, Hochzeitsapéro, Weihnachtsessen oder um mit ein paar Freunden, einige gemütliche Stunden zu verbringen. Wir sind sehr 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.

Bei grosser Personenzahl oder Menüabänderung kann sich die Wartezeit verlängern. Auch möchten wir Sie aufmerksam machen, dass bei einem gut besuchten Tag, zum Teil bestimmte Abänderungen oder zusätzliche Wünsche von Gerichten, nicht möglich sind. Wir behalten uns vor, bei Abänderungen einen Aufpreis zu verrechnen. Wir bitten um Verständnis.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden im Eierhals und geniessen Sie es!!

Ihre Wirtefamilie

Vreni Merz-Betschart

Verena Merz

Judith Merz

Annette Merz



Vorspeisen



Herbstlicher Nüsslisalat

Parmesanspänen, Pilze
Brotcroutons, Kernen, Feigensenf-Balsamico-Sauce
mit Hirschwurst

17.00 Fr.



18.50 Fr.

Wildes Duo

Wildpastete und Wildterrine
mit Blattsalat, Sauce Cumberland und Toast

18.50 Fr.



Hubertus Teller

Hirschtrockenfleisch, Hirschwurst, Wildschweinschinken
Wildpastete, Wildterrine, Sauce Cumberland

23.50 Fr.

Suppen



Kürbissuppe

Rahmtupf, gerösteten Kernen, Kürbisöl

11.00 Fr.

Rotkrautsuppe

mit Hirschtrockenfleisch

12.00 Fr.

Vegetarisch



Wildvegeteller

Rosenkohl, Rotkraut, Birne, Pfirsich, Marroni,
Spätzli, Wildrahmsauce

28.50 Fr.



Pizza

Wild Pizza

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

23.00 Fr.

Portion Spätzli 7.00 Fr.



Portion Rotkraut 6.00 Fr.

Portion Marroni 7.50 Fr.

Portion Rosenkohl 6.00 Fr.

Inklusive 7,7% MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

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

Reh Spezialitäten

Rehgeschnetzelttes an Calvados-Rahmsauce
mit Apfelstückchen
Herbstliches allerlei
Hausgemachte Spätzli

42.00 Fr.



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

42.50 Fr.

Herbstliches allerlei:

Pfirsich mit Preiselbeeren
Rotweinbirne
Jägersauerkraut (Rotkraut)
Rosenkohl
Marroni



**Auf Vorbestellung:
Rehrücken reich garniert ab 2 Personen**

Gemischter Salat

Rehrücken

Jägersauerkraut, Rosenkohl, Marroni, Romanesco

Birne, Pfirsich, Apfel, Zwetschgen

Hausgemachte Spätzli

Wildrahmsauce

pro Person 57.00 Fr.



Inklusive 7,7% MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

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

Hirsch Spezialitäten



Hirschpfeffer Jägerart

37.00 Fr.

Pilze, Speck, Silberzwiebeln
Herbstliches allerlei
Hausgemachte Spätzli

Hirsch-Cordon-Bleu

39.00 Fr.

gefüllt mit Hirschtrockenfleisch, Frischkäse
Herbstliches allerlei
Hausgemachte Spätzli

Hirschsteak „Hanspeter“

39.00 Fr.

mit Chefbutter überbacken
Herbstliches allerlei
Hausgemachte Spätzli

Hirschgeschnetzeltes

39.00 Fr.

an Wildrahmsauce und Eierschwämmli
Herbstliches allerlei
Hausgemachte Spätzli

Hirschmedaillons Optimo


42.00 Fr.

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



Inklusive 7,7% 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

Herbtsalat:
Nüsslisalat mit Kernen, Brotcroutons,
Pilze, Parmesanspänen und Hirschwurst
an Feigensenf-Balsamico Sauce

Wildes - Kombi:
Hirschpfeffer Jägerart
trifft auf
Hirschmedaillon
an
Optimojus
Herbstliches allerlei
Hausgemachte Spätzli

Haselnüssli - Traum

65.00 Fr.
ohne Dessert 59.00 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	55.00 Fr.
150cl	104.00 Fr.

Inklusive 7,7% 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	7.50 Fr.
Vrenis Prosecco 1dl	9.00 Fr.
Judiths Aperol Spritz	10.00 Fr.
Verenas Hugo	10.00 Fr.

Aus dem Suppentopf

 Tagessuppe	7.50 Fr.
 Bouillon mit Ei	8.50 Fr.
Hausgemachte Tomatencreme mit Rahmhaube	12.00 Fr.
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	13.00 Fr.
Ägerisee- Bouillabaisse	15.00 Fr.

Fischconsome, Fisch, Safranfäden, Gemüsebrunoise, Knoblauchbrot

Vorspeisen

 Bunter Blattsalat an Hausdressing	8.00 Fr.
 Gemischter Salat	12.00 Fr.
 Nüsslisalat	13.50 Fr.

mit gehacktem Ei, gebratenem Speck an Sauce Italienne

 Knoblauchbrot	8.00 Fr.
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

3 Stück überbacken mit Knoblauchbutter

 Rindstatar nach Hausart	mini	70g	23.50 Fr.
	midi	130g	35.50 Fr.

Unsere Spezialsauce gemischt mit erstklassigem Rindfleisch. Wählen Sie zwischen mild, medium oder spicy! Serviert mit Toastbrot und Butter

Eierhalspfännchen	18.50 Fr.
-------------------	-----------



gebratene Fischfiletstreifen und Crevetten überbacken mit Knoblauchbutter

Hausgeräuchertes Ägerisee Felchenfilet	19.50 Fr.
----------------------------------------	-----------

mit Blattsalat und Toastbrot

Inklusive 7,7% MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



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

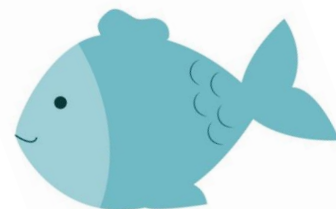
Frisch

	Mini 100gr.	Midi 170gr.	Maxi 280gr.
 Felchenfilets gebacken Kartoffelstängeli, Gemüse, Sauce Mayonnaise	26.50 Fr.	34.00 Fr.	45.00 Fr.
 Felchenfilets gedämpft nappiert mit Weissweibutterkräutersauce Kartoffelstängeli, Gemüse	26.50 Fr.	34.50 Fr.	45.50 Fr.
 Schöne Müllerin gebratene Felchenfilets mit Mandeln, Kartoffelstängeli, Gemüse, Sauce Tartar	26.50 Fr.	34.50Fr.	45.50 Fr.
Felchenfilets Knoblauchbutter gebratene Felchenfilets überbacken mit Knoblauchbutter, Kartoffelstängeli, Gemüse	27.00 Fr.	35.00 Fr.	46.50 Fr.
 Felchenfilets Zugerart nappiert mit Kräuterrahmsauce Kartoffelstängeli, Gemüse	27.50Fr.	35.50 Fr.	47.00 Fr.
Felchenfilets Eierschwämmli gebratene Felchenfilets mit sautieren Eierschwämmli Kartoffelstängeli, Gemüse	27.50 Fr.	35.50Fr.	47.00 Fr.
Felchenfilets Orangenfilets Beurre Blanc parfümiert mit Cointreau auf Gemüsereis	27.50 Fr.	35.50 Fr.	47.00 Fr.
 Fisch & Chips gebackene Fischstreifen 170gr; Pommes Frites Sauce Mayonnaise			30.00 Fr.
 Mini Chnuserli gebackene Fischfiletstreifen 150gr; Sauce Mayonnaise			22.00 Fr.
 Chnuserli gebackene Fischfiletstreifen 240gr; Sauce Mayonnaise			31.00 Fr.

Inklusive 7,7% MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

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





Zucht Forellen

	Midi 1 Stk.	Maxi 2 Stk.
Ganze Forelle blau mit Buttersauce, Kartoffelstängeli, Gemüse	36.00 Fr.	48.00 Fr.
Ganze Forelle gebraten mit Mandeln, Kartoffelstängeli, Gemüse	36.00 Fr.	48.00 Fr.

Inklusive 7,7% MwSt.




Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

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

Poulet

Gebratenes Pouletbrüstli	30.50 Fr.
überbacken mit Knoblauchbutter Pommes Frites, Gemüse	

Schwein



	Mini	Maxi
 Schweinschnitzel paniert	24.50 Fr.	31.00 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		
 Schweinschnitzel Rahmsauce	24.50 Fr.	31.00 Fr.
Eiernüdeli, Gemüse		
 Schweins Cordonbleu		34.50 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		
Schweinssteak mit Pilzen		39.00 Fr.
Gebratenes Schweinssteak mit sautierten Pilzen Pommes Frites, Gemüse		

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes	33.00	41.00 Fr.
an Champignons Rahmsauce, Rösti		
Kalbs Cordonbleu	33.00	44.00 Fr.
Pommes Frites, Gemüse		

Inklusive 7,7% 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 45.00 Fr.
Pommes Frites, Gemüse

Rindsfilet Stroganoff 45.00 Fr.
Reis, Gemüse

Rindsfilet mit schwarzem und weissem Pfeffer 47.00 Fr.
Pommes Frites, Gemüse

Für 2 Personen:

Wartezeit ca. 30 Minuten

Châteaubriand p.P. 57.00 Fr.

Hausgemachte Sauce Bearnaise

Rösti Krokette

Gemüsebouquet

Fitnesssteller mit gemischten Salaten



Fitness Poulet 30.00 Fr.
gebratenes Pouletbrüstli, Kräuterbutter

Fitness Schweinssteak 32.00 Fr.
gebratenes Schweinssteak. Kräuterbutter



Fitness Cordonbleu 32.50 Fr.
Schweins Cordonbleu





Fitness Fisch 32.50 Fr.
gebratene Felchenfilets, Kräuterbutter



Fitness Chnuserli 32.50 Fr.
gebackene Fischfiletstreifen, Sauce Tartar

Inklusive 7,7% 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

18.50 Fr.

Gemüseteller mit Kartoffelstängeli

24.00 Fr.

Champignontoast

mit Käse überbacken

Reis, Gemüse

26.50 Fr.

Vegan

Spinat Falafel

auf Gemüsereis mit Sweet & Sour Sauce

25.00 Fr.

Knackige Salate



Wurstsalat mit Blattsalat

13.50 Fr.



Wurstsalat garniert

21.50 Fr.



Wurstkäsesalat mit Blattsalat

18.00 Fr.



Wurstkäsesalat garniert

26.00 Fr.

Sonstiges

Portion Rösti

10.00 Fr



Portion Pommes Frites

9.00 Fr.

Portion Kartoffelstängeli

5.00 Fr.

Rösti als Menu Änderung



5.00 Fr.

Kalte Platte

25.00 Fr.

Inklusive 7,7% MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

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

Pizza

	Pizza Margaritha Tomaten, Mozzarella, Oregano	17.50 Fr.
	Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken	20.00 Fr.
	Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas	21.00 Fr.
	Pizza Pietro Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Speck gehacktes Ei, Pilze, Knoblauch	22.50 Fr.
	Pizza 4 Stagione Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken Artischocken, Pilze, Peperoni	22.50 Fr.
	Kinder Pizza Margartitha mit Kinderdessert	16.00 Fr.
	Kinder Pizza Prosciutto mit Kinderdessert	16.50 Fr.


- pro Abänderung Aufpreis von 2.00 Fr.
- auf zwei Teller 3.00 Fr.

Fisch-, Fleischdeklaration:

Fische:	Ägerisee/Zugersee
Zuchtforellen:	Brüggli Forellen Sattel
Schwein:	CH
Kalb:	CH
Rind:	CH/ URY/ PRY
Poulet:	CH/ BRA
Crevetten:	VNM
Wild:	CH/ NZL

Inklusive 7,7% MwSt.

Allergiker wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

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