

GRUPPENKARTE

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

Gemüsestreifen | Dressing | Toppings
13.-

Erbsen - Minze Kaltschale

Buttermilch | Chnebelbrot
16.-

Vitello Trotato

Geräucherte Forellencreme | Kräutersalat
eingeleute rote Zwiebeln
24.-

Rindscarpaccio

Balsamico Dressing | Rucola | Belper Knolle
25.-

HAUPTGÄNGE

Tagliata vom Rindsentrecôte

Chimichurri | Rosmarin - Bratkartoffeln
Rucola | Tomaten | Parmesan
51.-

Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse
48.-

Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Hausgemachte Tagliarini

Pistazien Pesto | gebackene Zucchiniblüte
36.-

STARTERS

Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping
13.-

Pea and mint cold soup

buttermilk | crusty bread
16.-

Vitello trotato

smoked trout cream | herb salad
pickled red onions
24.-

Beef carpaccio

balsamic dressing | arugula | belper cheese
25.-

MAIN COURSES

Beef entrecôte tagliata

chimichurri | rosemary - roasted potatoes
arugula | tomatoes | parmesan
51.-

Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables
48.-

Whitefish fillet from Lake Zug

herb cream sauce | rice | market vegetables
41.-

Homemade tagliarini

pistachio pesto | baked zucchini flowers
36.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

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