



# Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, Maispoularde aus Frankreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus Europa.  
Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.  
Alle Preise in CHF inkl. MWST*

*Ehrliche, lokale Produkte, sowie alte, beinahe vergessene Gemüsesorten beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer.*

*Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.*

# Vorab

## Bunter Blattsalat

*mit Kräutern und Dressing nach Wahl  
klein/gross 13/16*

## Catalogna-Salat

*mit Limonenöl, mit mediterranem  
Gemüse, Focaccia-Chip und  
Parmesanspäne 17*

## Spargelsuppe

*mit Speckschaum 13*

## Gratinierter

## Tomme-Käse

*mit grillierten Rondini-Zucchini und  
Portobellopilz 20*

## Ricotta-Gemüseterrine

*mit Kräutersalat und Tomaten Coulis  
21*

## Dreierlei vom

## Swisslachs

*gebeiztes Lachsmosaik, Lachs im  
Noriblatt und Tartar mit Apfelperlen  
und Friséesalat 26*

## Rindscarpaccio

*mit getrüffeltem Dressing und  
Belperknolle 21*

## Rindstartar

*mit hausgemachtem Brioche, Toast  
und eingelegtem Gemüse  
klein 70gr. /gross 140gr. 22/31*

## Keynote Jazz

*Immer am ersten Mittwoch im Monat ab 19.45 Uhr erklingt Jazz im Casino.*

*Infos unter [www.theatercasino.ch](http://www.theatercasino.ch)*

*Eintritt frei*

# Hauptsächlich

## Spargelrisotto

*mit gebackenem Spargel und  
Bärlauchschaum* 34

## Orangen-Risotto

*mit karamellisiertem Fenchelsalat und  
Ingwerschaum* 35

## Hausgemachte

### Spargelravioli

*mit Burrata und  
Blutorangenschaum* 36

## Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See

*mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce  
und saisonalem Gemüse* 39

## Swisslachsfilet

*Kartoffel-Sellerie Püree,  
Frühlingsgemüse  
und Safrancreme* 41

## Kalbsbraten

*mit Rosmarin-Jus, Kartoffelgratin  
und Marktgemüse* 36

## Aargauer

### Zwetschgenbraten

*mit Kartoffelstock und glasierten  
Karotten* 36

## Omoso-Jungrind

### Stroganoff

*mit Pappardelle und  
Tagesgemüse* 42

## Tagliata vom Rinds- Entrecôte

*auf Serviettenknödel, mit Brasato-  
Ravioli, Thymianjus und  
Marktgemüse* 49

## Zürcher

### Kalbsgeschnetzeltes

*mit Rahmsauce, Butterrösti und  
saisonalem Gemüse* 47

## Tagesspecial

*Gebratenes Medaillon vom Rindsfilet mit Safran-Hollandaise, Spargelrisotto und  
Tagesgemüse  
CHF 56 pro Person*