



Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Zander stammt 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

Rindsbouillon

mit hausgemachten Pilz-Ravioli

13

Dreifarbiger Quinoasalat

mit Kräutern, Granatapfelkernen und grünem Apfeldressing 18

Graved Lachs

mit Roggenbrot und Gartenkressesalat 21

Knochenmark vom Rind

mit Brioche und Cranberry-Chutney 23

Rindscarpaccio

mit getrüffeltem Dressing und Belperknolle 21

Rindstartar

mit Toast und eingelegten Radieschen

klein 70gr./gross 140gr. 22/ 31

Blumenkohl-Pannacotta

mit Baarer Rohschinken und geschmortem Lauch 23

Hauptsächlich

Kartoffel-Gnocchi

*mit Parmesancreme, schwarzen
Bohnen und Rucola* 34

Venere Risotto

*mit Mascarpone, gebackenem
Halloumi und Erbsenschaum* 29

Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See

*mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce
und saisonalem Gemüse* 39

Chuck-Steak vom Rind

*mit Rahmwirsing, Baked-Potato
und Rosmarinjus* 36

Grilliertes Entrecôte

*mit Sauce foyot, Kartoffelgratin und
saisonalem Gemüse* 49

Coq au Vin

*mit Kartoffel-Sellerie-Püree und
gebratenen Waldpilzen* 43

Geschnetzeltes vom Osomo-Jungrind

*mit Senfrahmsauce, Butterrösti und
saisonalem Gemüse* 45

Rindsfilet

mit Marsalajus, gebackenen Pilzen, Kartoffel-Trüffelpüree und Wintergemüse
58 p.Pers