

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat		
<i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	<i>klein/ gross</i>	15/ 16
Randen-Kokosuppe		
<i>mit Creme-fraîche-Schaum</i>		13
Gebackener Tofu		
<i>mit Kräutersalat und Miso-Mayonnaise</i>		18
Rindstartar		
<i>mit Toast und eingelegten Radieschen</i>	<i>klein 70gr./ gross 140gr.</i>	22/ 31
Geräuchertes Lamm <small>(IRL)</small>		
<i>mit geschmortem Kürbis, Baumnüssen und Randensalat</i>		23
Graved Lachs		
<i>mit Roggenbrot und Gartenkressesalat</i>		21

HAUPTGÄNGE 11.30 – 14.00

Steinpilzravioli		
<i>mit eingelegtem Kürbis und glasierten Marroni</i>		25
Geschmortes Rindsschulterfilet		
<i>mit Wasabi-Kartoffelpüree, Teriyaki-Jus und Wintergemüse</i>		27
Linsencurry		
<i>mit Wurzelgemüse und gebackenem Blumenkohl</i>		29
Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See		
<i>mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse</i>		39
Gebratenes Goldbrassenfilet <small>(GR)</small>		
<i>auf Kartoffel-Kräuterpüree, Tomatenschaum und Wintergemüse</i>		43
Grilliertes Entrecôte		
<i>mit Sauce foyot, pommes duchesse und saisonalem Gemüse</i>		49
Kalbsbäggli		
<i>mit roter Tessiner Polenta, Morcheln und saisonalem Gemüse</i>		43
Geschnetzeltes vom Osama-Jungrind		
<i>mit Waldpilzrahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse</i>		45