



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*

Nüsslisalat

*mit geräucherten Randenwürfel,
Spiegelei und einem Kürbis-Dressing
17*

Kohlrabicremesuppe

*mit Gartenkresse, Kartoffelpüree und
Limonenöl 13*

Gratinierter

Tomme-Käse

*mit grillierten Rondini-Zucchini und
Portobellopilz 20*

Ricotta-Gemüseterrine

*mit Kräutersalat und Tomatencoulis
20*

Zweierlei vom

Swisslachs

*gebeiztes Lachsmosaik und Lachs im
Noriblatt mit Apfelperlen und
Frisseesalat 23*

Rindscarpaccio

*mit getrüffeltem Dressing und
Belperknolle 21*

Rindstartar

*mit Brioche und Toast, konfiertem
Eigelb 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

Eintritt frei

Hauptsächlich

Hausgemachte

Randengnocchi

*mit marinierten Fetawürfel,
Baumnuss-Chrunch und
Estragonschaum* 34

Orangen-Risotto

*mit karamellisiertem Fenchelsalat
und Ingwerschaum* 34

Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See

*mit Salzkartoffeln,
Kräuterrahmsauce und saisonalem
Gemüse* 39

Swisslachsfilet

*mit einer Kräuterkruste, Kartoffel-
Sellerie Pürree, Frühlingsgemüse und
Safrancreme* 41

Secreto vom Schwein

*an Chimichurri-Sauce, Pommes
Duchesse und Frühlingsgemüse* 38

48 Std. Sous-Vide

gegartes Rinderstück

*auf Erbsenrisotto, Meerrettich-
Espuma und Wurzelgemüse* 39

Maispoulardenbrust

*mit roter Tessiner Polenta, Mais-
Espuma und Popcorn* 37

Tagliata vom Rinds- Entrecôte

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

Zürcher

Kalbsgeschnetzeltes

*mit Rahmsauce, Butterrösti und
saisonales Gemüse* 47

Tagesspecial

*Ganzer Wolfsbarsch für zwei Personen
mit Zitrusfrüchte Sauce, Tomaten Vinaigrette und
Beilage nach Wahl
CHF 60 pro Person*