

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
Nüsslisalat mit französischer Salatsauce, Pilzen und Ei	17
Kürbissuppe mit Amaretto-Schaum	16
Eingelegte Melone mit Wildschweinschinken und Litchy-Dressing	24
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32

WILDTELLER

Reh-Pfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, und Rotweibirne	44
Hirschschnitzel mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweibirne	57
Wilder Vegi Teller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweibirne	39
3erlei vom Hirsch mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweibirne (aus Bündler Hochjagd)	59

HAUPTSPEISEN

Sellerie Piccata mit einem Tomaten-Spiegel dazu Pappardelle und Glacierte duo Karotten	27
Kürbisravioli mit sautierten Pilzen und Preiselbeer-Schaum	36
Felchenfilets «Zuger Art» aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	41
Gebratener Swisslachs mit Safrancreme, Kartoffel-Selleriepüree und Wurzelgemüse	39
Hausgemachte Fischknusperli mit Chips und Tartarsauce	24
Pulled Kalbshaxen Burger mit einem Schwarzen bun Pommes Allumettes dazu Rotebete apfelkohl - slaw	29
Tagliata vom Rinds Entrecote mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse	53
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse	48

STARTER

Mixed salad (small / large) with strips of vegetables and dressing	13/16
Lamb's lettuce with French salad dressing, mushrooms and egg	17
Pumpkin soup with amaretto foam	16
Pickled melon with venison ham and litchy-dressing	24
Beef tartar (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32

GAME PLATE

Venison Pepper spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, red wine pear	44
Deer escalope mushroom cream sauce, spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, red wine pear	57
Wild veggie plate with spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and red wine pear	39
3 kinds of deer venison jus, spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts red wine pear (aus Bündler Hochjagd)	59

MAINS

Celery piccata with a tomato sauce served with pappardelle and glazed duo carrots	27
Pumpkin ravioli with sautéed mushrooms and cranberry foam	36
Whitefish fillets «Zug Style» from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables	41
Roasted Swiss salmon with saffron cream, potato and celery puree and root vegetables	39
Homemade fish crisp with chips and tartar sauce	24
Pulled veal shank burger with a black bun Pommes Allumettes with beet and apple cabbage - slaw	29
Tagliata of beef entrecote with rosemary jus, baked potatoes and vegetables	53
Zürich veal ragout with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	48