

VORSPEISEN

Gebeizte Lachsforelle			
<i>mit asiatischem Glasnudelsalat und Teriyaki-Sauce</i>			21
Rindstartar			
<i>mit Toast und eingelegten Radieschen</i>	<i>klein 70gr. / gross 140gr.</i>		22/31
Gelbe Gazpacho			
<i>mit Knoblauchbrot und Chorizo</i>			18
Ganze Burrata			
<i>mit eingelegten, konfierten und grillierten, farbigen Tomaten</i>			19

SALATTELLER

Bunter Blattsalat			
<i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	<i>klein/ gross</i>		13 / 16
Wassermelonen-Fetasalat			
<i>mit Salatgurke, Minze, Oliven und Quinoabällchen</i>			27
Panzanella			
<i>Toskanischer Brotsalat mit Felchenfilets aus dem Zugersee</i>			32
Schwarze Kichererbsen-Fenchelsalat			
<i>an Orangen-Ingwer Vinaigrette mit Fischknusperli</i>			29
Lattichsalat			
<i>mit Chickennuggets in Panko paniert, Parmesansplitter und Yoghurt-Limettendressing</i>			28
Kartoffelmeerrettichsalat			
<i>mit Baby Ribs vom Zuger Jungschwein, pikante Crème fraîche und grilliertem Mais</i>			36

HAUPTGÄNGE

Linsencurry			
<i>mit gebackenem Blumenkohl und Halloumi</i>			25
Rindsvoressen			
<i>mit Spätzli und Sommergemüse</i>			27
Paccheri all'Amatriciana			
<i>mit geräuchertem Speck, Tomatensauce, roten Zwiebeln, Peperoni und Mascarpone</i>			36
Burger mit Pouletgeschnetzeltem			
<i>im hausgemachten Mais-Polentabrötchen mit Karotten-Pak Choissalat, Ananas-Passionsfruchtchutney und Süsskartoffel Fries</i>			36
<i>VEGI: mit Jackfruit</i>			34
Felchenfilets aus dem Zuger See			
<i>mit Rosmarin-Bratkartoffeln, frischer Tomaten-Basilikum Vinaigrette und saisonalem Gemüse</i>			39
Gebratener Swiss Lachs			
<i>mit Sommergemüse, Rosmarin-Bratkartoffeln und Champagnerschaum</i>			44
Tagliata vom Entrecôte			
<i>an Chimichurri-Sauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln, Rucola und Parmesansplitter</i>			44