

VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** (klein / gross) 13/16
mit Gemüsestreifen und Dressing
- Kürbis – Mousse** 17
mit Granatapfel, Engelshaar und Kandierten Kürbiskernen
- Randen – Kokos Suppe** 16
mit Meerretichschaum
- Rindstatar** (klein 70gr / gross 140gr) 23/32
mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse
- Gebeizter Swisslachs** 24
mit Catalogna, Randengel und Brioche - Crostini

HAUPTSPEISEN

- Grünes Gerstenrisotto** 27
mit geschmorten Karotten und Parmesanschaum
- Spinat Ricotta Ravioli** 36
mit Salbeibutter
- Felchenfilets «Zuger Art»** 41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse
- Gebratener Swisslachs** 39
mit Safrancreme, Kartoffel-Selleriepüree und Wurzelgemüse
- Hausgemachte Fischknusperli** 24
mit Chips und Tartarsauce
- Geflügelfrikassee** 29
mit Hausgemachten Pappardelle und Tagesgemüse
- Tagliata vom Rinds Entrecôte** 53
mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse

STARTER

- Mixed salad** (small / large) 13/16
with strips of vegetables and dressing
- Pumpkin mousse** 17
with pomegranate, angel hair and candied pumpkin seeds
- Beetroot - coconut soup** 16
with horseradish foam
- Beef tartar** (small 70g. / large 140g.) 23/32
with brioche, toast and pickled vegetables
- Marinated Swiss salmon**
with Catalogna, beetroot gel and brioche crostini

MAINS

- Green barley risotto** 27
with braised carrots and parmesan foam
- Spinach and ricotta ravioli** 36
with sage butter
- Whitefish fillets «Zug Style»** 41
from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables
- Roasted Swiss salmon** 39
with saffron cream, potato and celery puree and root vegetables
- Homemade fish crisp** 24
with chips and tartar sauce
- Chicken Fricassee** 29
with homemade pappardelle and vegetables of the day
- Tagliata of beef entrecote** 53
with rosemary jus, baked potatoes and vegetables
- Zürich veal ragout** 48
with cream sauce, hash brown and seasonal vegetables