

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORAB

Bunter Blattsalat (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
Nüsslisalat mit französischer Salatsauce, Pilzen und Ei	17
Wild - Consommé mit Rehklösschen	16
Rindscarpaccio mit getrüffeltem Dressing und eingelegten Pfifferlingen	25
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32

STARTERS

Mixed salad (small / large) with strips of vegetables and dressing	13/16
Lamb's lettuce with French salad dressing, mushrooms and egg	17
Game - Consommé with venison meat balls	16
Beef carpaccio with truffled dressing and pickled chanterelles	25
Beef tartar (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32

Ihr Event im Theater Casino

Originalgetreu und stilvoll sanierte Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Ihre Tagung, Ihr Fest oder Jubiläum und viele weitere Anlässe ideal kombinieren. Was immer Sie planen - wir haben den stimmigen Raum und die Erfahrung dazu.

The rooms, which have been faithfully restored to their original style and modern infrastructure, can be ideally combined for your conference, celebration or anniversary and many other occasions. Whatever you are planning - we have the right space and the experience.

Telefon: +41 41 729 05 50

E-Mail: anfrage@theatercasino.ch

**HAUPTSÄCHLICH
VEGETARISCH**

Spätzlipfanne 34
mit sautierten Pilzen und
Schlossberg crème

Spinat Ricotta Ravioli 36
mit Salbeibutter

HAUPTSÄCHLICH FISCH

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

**MAINS
VEGETARIAN**

Spaetzle pan 34
with sautéed mushrooms and
Schlossberg crème

Spinach and ricotta ravioli 36
with sage butter

MAINS FISH

Whitefish filets «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

Wein Tipp

Meme Cianti Riserva DOCG

Fattoria di Petrognano 2019

Sangiovese, Canaiolo

65 / 75cl

HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

Hacktätschli	38
mit Pastinaken – Kürbispüree, Rahmwirsing und Schalotten Jus	
Tagliata vom Rinds Entrecôte	53
mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	

MAINS MEAT

Meatballs	38
with parsnip - pumpkin puree, creamed savoy cabbage and shallot jus	
Tagliata of beef entrecote	53
with rosemary jus, baked potatoes and vegetables	
Zürich veal ragout	48
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	

Tages Empfehlung

Rinderfilet
mit Thymian-Jus, Tagliolini und Tagesgemüse
61 pro Person

Fillet of beef
with thyme jus, tagliolini and vegetables of the day
61 p. Person

Information

Ehrliche, lokale Produkte beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer. Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, Reh und Wildschwein aus Österreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus dem Zugersee

Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MWST

We buy honest, local products from our local producers, farmers and fisherman. That is why we pay attention to the highest quality and sustainable cultivation of all our products, from wine to blossom.

Our meat and fish come from Switzerland, Venison and wild boar from Austria, unless otherwise declared. Fish crispies come from Lake Zug.

If you have any questions about allergenic ingredients in our dishes, our service staff will be happy to provide you