

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT THEATER CASINO

Geniessen Sie ehrliche, saisonale und lokale Produkte,
liebevoll zubereitet mit Fokus auf Nachhaltigkeit.

Wann immer möglich stammen unsere Zutaten aus der Region.
Frische, Qualität und Verbundenheit zu unserer Heimat liegen uns am Herzen.

Lassen Sie sich von den schönsten Sonnenuntergängen der Schweiz verzaubern,
während wir Sie kulinarisch verwöhnen.

Schön, dass Sie da sind – wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Melanie Ruffer
Gastgeberin

Leandro Feusi
Gastgeber

WARM - UP ACTS

SALAT

Bunter Blattsalat

Gemüstreifen | Dressing | Toppings
13.-

Spargelsalat

Catalonia | Himbeerdressing | Parmesanchip
16.-

SUPPE

Spargel Suppe

Champagnerschaum
16.-

VORSPEISEN

Hausgebeizter Swiss Lachs

Geflämter Spargel | Dill Emulsion
24.-

Spargel Panna Cotta

Baarer Rohschinken | Frisée Salat | Foccaciachip
22.-

Rindstatar

Hausgemachtes Brioche | Toast | Pickles
Klein 23.- | Gross 32.-

Rindscarpaccio

Bärlauch Pesto | Belper Knolle | Spargelchip
25.-

SALAD

Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping
13.-

Asparagus salad

catalonia | raspberry dressing | parmesan chip
16.-

SOUP

Asparagus soup

champagne foam
16.-

STARTERS

Home marinated salmon

flamed asparagus | dill emulsion
24.-

Asparagus Panna Cotta

baarer raw ham | frisée lettuce | focaccia chip
22.-

Beef tatar

homemade brioche | toast | pickles
small 23.- | large 32.-

Beef carpaccio

wild garlic pesto | belper knolle | asparagus chip
25.-

BIG PLAYERS

VEGETARISCH

Pizokel mit Hanfsamen

Tomaten Vinaigrette | gefüllte Zucchettiblüten
34.-

Weisser Spargel

Erdbeeren | Holunderdressig | Kräuter Paneer
Klein 26.- | Gross 35.-

Bärlauchrisotto

Gebackener Spargel | Rhabarberschaum
36.-

FISCH

Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Hausgemachte Fischknusperli

Kartoffel Wedges | Tartarsauce
34.-

Gebratener Swiss Lachs

Sauce Béarnaise | Spargel - Kartoffel Püree
Spargelgemüse
44.-

VEGETARIAN

Pizokel with hemp seeds

tomato vinaigrette | stuffed zucchini flowers
34.-

White asparagus

strawberries | elderberry dressing | herb paneer
small 26.- | large 35.-

Wild garlic risotto

baked asparagus | rhubarb foam
36.-

FISH

Whitefish fillet from Lake Zug

herb cream sauce | rice | market vegetables
41.-

Homemade fish crisps

potato wedges | tartar sauce
34.-

Pan - fried swiss salmon

béarnaise sauce | asparagus and potato puree
asparagus
44.-

BIG PLAYERS

FLEISCH

Ghackets

Hörnli | Röstzwiebeln
Apfelmus
34.-

Lammkarree mit Bärlauchkruste

Rosmarin Jus | Polenta | Grillierter Spargel
49.-

Rindsentrecôte

Marsala Jus | Rosmarin - Bratkartoffeln
Blumenkohlpüree
51.-

Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse
48.-

Maispouardenbrust

Gefüllt mit Kräuter - Ricotta
Thymian Jus | Spargelrisotto
41.-

MEAT

Ground beef

penne | sautéed onions
compote
34.-

Lamb rack with wild garlic crust

rosemary jus | polenta | grilled asparagus
49.-

Beef entrecôte

marsala jus | rosemary roasted potatoes
cauliflower purée
51.-

Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables
48.-

Corn - fed chicken breast

stuffed with herb ricotta
thyme jus | asparagus risotto
41.-

SPECIAL

Rindsfilet

Morchelrahmsauce | Pommes Williams
Weisser Spargel
58.-

Beef fillet

morel cream sauce | pommes Williams
white asparagus
58.-

SMALL NOTES. BIG HEART.

Unsere Produkte - frisch, regional, nachhaltig

Wir beziehen ehrliche und lokale Produkte von regionalen Metzgern, Fischern und Bäckern.
Dabei achten wir stets auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Ei stammt aus der Schweiz
soweit nichts anderes angegeben wird.

Unser Lamm beziehen wir aus Australien, unsere Maispoularde aus Frankreich.

PARTNER

Glace - Dolce Amore | Küssnacht am Rigi
Metzger - Roggenmoser | Baar
Felchen Zugersee - Arthur Zimmermann | Walchwil
Brot & Gebäck - Bäckerei Kreuzmühle | Unterägeri

Unser Küchenteam widmet sich jeden Tag mit grosser Leidenschaft
und Hingabe der Zubereitung unserer Gerichte.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.