



Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Zander stammt aus Europa.
Bei Fragen zu allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise in CHF inkl. MWST*

Ehrliche, lokale Produkte, sowie alte, beinahe vergessene Gemüsesorten beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer.

Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Vorab

Bunter Blattsalat

mit Kräutern und Dressing nach Wahl

klein/ gross 13/ 16

Waldbeerenkaltschale

mit eingelegten Pilzen 18

Ganze Burrata

mit grillierten Rondini-Zucchini und Portobellopilz 19

Hausgemachter veganer Mozzarella

mit Kräutersalat und bunten Datteltomaten 18

Geräucherter Zander

mit Rucola-Pesto und Blumenkohl- Brokkoli Salat

23

Rindscarpaccio

mit Kräutersalat, Parmesansplitter und mediterraner Tapenade

21

Rindstartar

mit Toast und eingelegten Radieschen

klein 70gr./gross 140gr. 22/ 31

Geschmorter Kürbis

mit gratiniertem Tomme-Käse, Baumnüssen und Randensalat

22

Wild

Vorspeisen

**Wildschwein-
Schinken**
*mit eingelegtem Gemüse und
Cranberry-Chutney* 25

**Zweierlei
Randencarpaccio**
*mit Hirschschinken und
Apfelchutney* 24

**Geräuchertes
Hirschfilet** (NZL)
*mit Rotkraut-Panna-Cotta und
Kräutersalat* 23

Hauptgänge

Hirschentrecôte
*mit Kartoffel-Trüffelpüree,
Rotkraut, Pfifferlinge und
Safranbirne* 58

Hirschschnitzel
*mit Spätzli, Rosenkohl,
Rotweinbirne und
Preiselbeersauce* 49

Wilder Vegi-Teller
*mit Spätzli, glasierten Marroni,
Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlinge
und Safranbirnen* 39

Keynote Jazz

Immer am ersten Mittwoch im Monat ab 19.45 Uhr erklingt Jazz im Casino.

Infos unter www.theatercasino.ch

Eintritt frei

Hauptsächlich

Butter Rösti

*mit Rahmspinat, Spiegelei und
Gemüsestroh* 29

Blaubeer-Kartoffel

Gnocchi

mit Pfifferlingen und Blaubeeren
34

Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See

*mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce
und saisonalem Gemüse* 39

Pochierter Swisslachs

*mit schwarzen Tagliarini,
gebranntem Lauch und
Wasabischaum* 46

Grilliertes Entrecôte

*mit Sauce foyot, pommes duchesse
und saisonalem Gemüse* 49

Reh- Pfeffer

*mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und
Maroni* 36

Rehrücken

mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirnen und Wildjus

Ab 2 Personen

60 p.Pers