

## VORSPEISEN

**Bunter Blattsalat** (klein / gross) 13/16  
mit Gemüsestreifen und Dressing  
nach Wahl

**Rindscarpaccio** 25  
mit Baumnussdressing,  
Parmesansplitter und Rucola

**Spargelcremesuppe** 16  
mit Bärlauch Croutons

## HAUPTSPEISEN

**Kartoffel - Gnocchi** 36  
mit Burrata, Tomaten Sugo  
und frischem Basilikum

**Felchenfilets «Zuger Art»** 41  
aus dem Zuger See  
mit, Kräuterrahmsauce,  
Salzkartoffeln und Gemüse

**Tagliata vom Rinds Entrecôte** 53  
mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln  
und dreierlei Karotten

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 48  
mit Rahmsauce, Butterrösti  
und Gemüse

## STARTER

**Mixed salad** (small / large) 13/16  
with herbs and seasonal dressing

**Beef carpaccio** 25  
with walnut dressing, Parmesan  
shavings and rocket

**Cream of asparagus soup** 16  
with wild garlic croutons

## MAINS

**Potato gnocchi** 36  
with burrata, tomato sauce  
and fresh basil

**Whitefish fillets «Zug Style»** 41  
from Lake Zug  
with boiled potatoes, herb  
cream sauce and vegetables

**Tagliata of beef entrecote** 53  
with rosemary jus, roast potatoes  
and three kinds of carrots

**Zürich veal ragout** 48  
with cream sauce, hash brown  
and vegetables