

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

Gemüsestreifen | Dressing | Toppings
13.-

Nüsslisalat

Speck | Ei | Croûtons | Mandarindressing
16.-

SUPPE

Petersilienwurzel Suppe

Bärlauch Croûtons
16.-

VORSPEISEN

Geschmorter Chicorée

Burrata | gepuffter Quinoa | Balsamico
19.-

Hausgebeizter Swiss Lachs

gebackene Randen | Rucola | Honig - Senfdressing
24.-

Rindstatar

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

SALAD

Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping
13.-

Lamb's lettuce

bacon | egg | croutons | tangerine dressing
16.-

SOUP

Parsley root soup

wild garlic croutons
16.-

STARTERS

Braised chicory

burrata | puffed quinoa | balsamic vinegar
19.-

Home marinated salmon

roasted beetroot | rocket salad | honey mustard dressing
24.-

Beef tatar

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

BIG PLAYERS

VEGETARISCH

Luya Ragout
Casarecce | Bärlauchschaum
34.-

Randenrisotto
Kräutertofu | Meerrettichschaum
36.-

FISCH

Felchenfilet aus dem Zuger See
Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Hausgemachte Fischknusperli
Kartoffel Wedges | Tartarsauce
34.-

Gebratener Swiss Lachs
Estragonsauce | Gnocchi alla Romana | Romanesco
44.-

VEGETARIAN

Luya Ragout
casarecce | wild garlic foam
34.-

Beetroot risotto
herb tofu | horseradish 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
tarragon sauce | gnocchi alla Romana | romanesco
44.-

BIG PLAYERS

FLEISCH

Pouletgeschnetzeltes

Bärlauch - Spätzli | Gemüse
36.-

Lammkarree im Kräutermantel

Baarer Bier Jus | Tagliatelle | Wintergemüse
49.-

Rindsentrecôte

Portwein - Schalotten | Kartoffel - Kürbispüree
Bunte Karotten
51.-

Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse
48.-

MEAT

Chicken Strips

wild garlic spätzli | vegetables
36.-

Lamb rack with herb crust

baarer beer jus | tagliatelle | winter vegetables
49.-

Beef entrecôte

port wine - shallots | potato - pumpkin purée
colorful carrots
51.-

Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables
48.-

SPECIAL

Rindsfilet

Pommes Williams | Marsala Jus
Rosenkohl
58.-

Beef fillet

william potatoes | marsala jus
brussels sprouts
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 & Gebäcke - Bäckerei Kreuzmühle | Unterägeri

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

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.