



Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Fischknusperli und Zander stammen 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

Gelbe Gazpacho

mit Knoblauchbrot und Chorizo
18

Ganze Burrata

mit eingelegten, konfierten und grillierten, farbigen Tomaten 19

Gebeizte Lachsforelle

mit asiatischem Glasnudelsalat und Teriyaki-Sauce 21

Hausgemachte

Consommé double

mit Kalbsfleischagnolotti und pochiertem Ei 19

Geräucherter Zander

mit Rucola-Pesto und Blumenkohl- Brokkoli Salat
23

Rindscarpaccio

mit Kräutersalat, Parmesansplitter und Tomatenbasilikum-Tappende
21

Rindstartar

mit Toast und eingelegten Radieschen

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

Knackig

Bunter Blattsalat

mit Kräutern und Dressing nach Wahl

Klein/ gross 13/ 16

Wassermelonen- Fetasalat

mit Salatgurke, Minze, Oliven und Quinoabällchen 27

Panzanella

Toskanischer Brotsalat mit Felchenfilets aus dem Zugersee 32

Schwarze

Kichererbsen- Fenchelsalat

an Orangen-Ingwer Vinaigrette mit Fischknusperli 29

Lattichsalat

mit Chickennuggets in Panko paniert, Parmesansplitter und Yoghurt-Limettendressing 28

Kartoffelmeerrettich- salat

mit Baby Ribs vom Zuger Jungschwein, pikante Crème fraîche und grilliertem Mais 36

Tagesspecial

Ob fangfrisch aus dem See oder direkt vom Metzger, zum alleine geniessen oder zum Teilen. Unser Küchenteam hat täglich etwas Neues, Spannendes für Sie bereit.

Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Hauptsächlich

**Paccheri
all'Amatriciana**
*mit geräuchertem Speck,
Tomatensauce, roten Zwiebeln,
Peperoni und Mascarpone* 36

Linsencurry
*mit gebackenem Blumenkohl und
Halloumi* 29

Tortellaccio
*gefüllt mit Zucchini Blüten und
Stracciatella, dazu gebackener
Safranricotta und konfierte
Minitomaten* 34

**Burger mit
Pouletgeschnetzeltem**
*im hausgemachten Mais-
Polentabrötchen mit Karotten-Pak
Choisalat, Ananas-
Passionsfruchtchutney und
Süsskartoffel Fries* 36

VEGI: mit Jackfruit 34

Tagliata vom Entrecôte
*an Chimichurri-Sauce mit Rosmarin-
Bratkartoffeln, Rucola und
Parmesansplitter* 46

Rindsvoressen
mit Spätzli und Sommergemüse 37

Gebratener Swiss Lachs
*mit Sommergemüse, Rosmarin-
Bratkartoffeln und
Champagnerschaum* 44

**Felchenfilets aus dem
Zuger See**
*mit Rosmarin-Bratkartoffeln, frischer
Tomaten-Basilikum Vinaigrette und
saisonaalem Gemüse* 39

Keynote Jazz

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

Infos unter www.theatercasino.ch