

VORSPEISEN

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

Rindscarpaccio 25
mit getrüffeltem Dressing und
eingelegten Pfifferlingen

Wild - Consommé 16
mit Rehklösschen

HAUPTSPEISEN

Spinat Ricotta Ravioli 36
mit mit Salbeibutter

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

Reh-Pfeffer 44
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
Maroni und Rotweinbirne

Zürcher Kalbgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und
Gemüse

STARTER

Mixed salad (small / large) 13/16
with herbs and dressing of the
day

Beef carpaccio 25
with truffled dressing and pickled
chanterelles

Game - Consommé 16
with venison dumplings

MAINS

Spinach and ricotta ravioli 36
with sage butter

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

Venison Pepper 44
spaetzle, brussels sprouts, red
cabbage, chestnuts, red wine pear

Zürich veal ragout 48
with cream sauce, hash browns
and vegetables