

DEUTSCH

VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** (klein / gross) 13/16
mit Gemüsestreifen und Dressing
- Nüssli Salat** 17
mit Speck, Croutons und Ei
- Spargelsuppe** 16
mit Süsskartoffelklösschen
- Rindstatar** (klein 70g. / gross 140g.) 23/32
mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse
- Hausgemachte Frühlingsrollen** 28
gefüllt mit Spargeln, Speck-Chutney und Glasnudelsalat

HAUPTSPEISEN

- Kichererbsen Curry** 27
mit Zitronenmelissen-Schaum und gebackenem Blumenkohl
- Weisse Spargeln** 35
mit marinierten Erdbeeren, Holunder-Balsamico und Kräuter-Paneer
- Felchenfilets «Zuger Art»** 41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse
- Gebratener Swisslachs** 48
mit weissen Spargeln, Bratkartoffeln und Kerbel-Hollandaise
- Piccata vom Schwein** 29
mit Tomatensauce, Safranrisotto und Tagesgemüse
- Rinds Entrecote** 53
mit Chimichurri, saisonalem Gemüse
Kartoffel-Rosmaringratin
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse

ENGLISH

STARTER

- Mixed salad** (small / large) 13/16
with strips of vegetables and dressing
- Lamb's lettuce** 17
with bacon, croutons and egg
- Asparagus soup** 16
with sweet potato dumplings
- Beef tartar** (small 70g. / large 140g.) 23/32
with brioche, toast and pickled vegetables
- Homemade spring rolls** 28
filled with asparagus, bacon chutney and glass noodle salad

MAINS

- Chickpea Curry** 27
with lemon balm foam and baked cauliflower
- White asparagus** 35
with marinated strawberries, elderberry balsamic vinegar and herb paneer
- Whitefish fillets «Zug Style»** 41
from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables
- Roasted Swiss salmon** 48
with white asparagus, roast potatoes and chervil hollandaise
- Pork Piccata** 29
with tomato sauce, saffron risotto and vegetables of the day
- Beef entrecote** 53
with chimichurri, seasonal vegetables
potatoes-rosemary gratin
- Zürich veal ragout** 48
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables