

## VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b> (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
<b>Nüsslisalat</b> mit französischer Salatsauce, Pilzen und Ei	17
<b>Wild - Consommé</b> mit Rehklösschen	16
<b>Rindstatar</b> (klein 70gr / gross 140gr) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32

## HAUPTSPEISEN

<b>Spätzlipfanne</b> mit sautierten Pilzen und Schlossberg crème	27
<b>Spinat Ricotta Ravioli</b> mit Salbeibutter	36
<b>Felchenfilets «Zuger Art»</b> aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	41
<b>Gebratener Swisslachs</b> mit Safrancreme, Kartoffel-Selleriepüree und Wurzelgemüse	39
<b>Hausgemachte Fischknusperli</b> mit Chips und Tartarsauce	24
<b>Hacktätschli</b> mit Pastinaken - Kürbispüree, Rahmwirsing und Schalotten Jus	29
<b>Tagliata vom Rinds Entrecôte</b> mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse	53
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonaalem Gemüse	48

## STARTER

<b>Mixed salad</b> (small / large) with strips of vegetables and dressing	13/16
<b>Lamb's lettuce</b> with French salad dressing, mushrooms and egg	17
<b>Game - Consommé</b> with venison meat balls	16
<b>Beef tartar</b> (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32

## MAINS

<b>Spaetzle pan</b> with sautéed mushrooms and Schlossberg crème	27
<b>Spinach and ricotta ravioli</b> with sage butter	36
<b>Whitefish fillets «Zug Style»</b> from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables	41
<b>Roasted Swiss salmon</b> with saffron cream, potato and celery puree and root vegetables	39
<b>Homemade fish crisp</b> with chips and tartar sauce	24
<b>Meatballs</b> with parsnip - pumpkin puree, creamed savoy cabbage and shallot jus	29
<b>Tagliata of beef entrecote</b> with rosemary jus, baked potatoes and vegetables	53
<b>Zürich veal ragout</b> with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	48