

# 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

Gemüstreifen | Dressing | Toppings  
13.-

### Spargelsalat

Catalonia | Himbeerdressing | Parmesanchip  
16.-

## SUPPE

---

### Spargel Suppe

Champagnerschaum  
16.-

## VORSPEISEN

---

### Hausgebeizter Swiss Lachs

Geflämter Spargel | Dill Emulsion  
24.-

### Spargel Panna Cotta

Baarer Rohschinken | Frisée Salat | Foccaciachip  
22.-

### Rindstatar

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

### Rindscarpaccio

Bärlauch Pesto | Belper Knolle | Spargelchip  
25.-

## SALAD

---

### Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping  
13.-

### Asparagus salad

catalonia | raspberry dressing | parmesan chip  
16.-

## SOUP

---

### Asparagus soup

champagne foam  
16.-

## STARTERS

---

### Home marinated salmon

flamed asparagus | dill emulsion  
24.-

### Asparagus Panna Cotta

baarer raw ham | frisée lettuce | focaccia chip  
22.-

### Beef tatar

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

### Beef carpaccio

wild garlic pesto | belper knolle | asparagus chip  
25.-

# BIG PLAYERS

## VEGETARISCH

---

### Kichererbsencurry

Tofuwürfeln | Korianderschaum  
34.-

### Weisser Spargel

Erdbeeren | Holunderdressig | Kräuter Paneer  
Klein 26.- | Gross 35.-

### Bärlauchrisotto

Gebackener Spargel | Rhabarberschaum  
36.-

## FISCH

---

### Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse  
41.-

### Hausgemachte Fischknusperli

Kartoffel Wedges | Tartarsauce  
34.-

### Gebratener Swiss Lachs

Sauce Béarnaise | Spargel - Kartoffel Püree  
Spargelgemüse  
44.-

## VEGETARIAN

---

### Chickpea curry

diced tofu | coriander foam  
34.-

### White asparagus

strawberries | elderberry dressing | herb paneer  
small 26.- | large 35.-

### Wild garlic risotto

baked asparagus | rhubarb 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

béarnaise sauce | asparagus and potato puree  
asparagus  
44.-

# BIG PLAYERS

## FLEISCH

---

### **Kalbsschulterbraten**

Rosmarinjus | Kartoffelgratin  
Gemüse  
36.-

### **Lammkarree mit Bärlauchkruste**

Rosmarin Jus | Polenta | Grillierter Spargel  
49.-

### **Rindsentrecôte**

Marsala Jus | Rosmarin - Bratkartoffeln  
Blumenkohlpüree  
51.-

### **Kalbsgeschnetzeltes**

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse  
48.-

### **Maispouardenbrust**

Gefüllt mit Kräuter - Ricotta  
Thymian Jus | Spargelrisotto  
41.-

## MEAT

---

### **Roast veal shoulder**

rosemary jus | potato gratin  
vegetables  
36.-

### **Lamb rack with wild garlic crust**

rosemary jus | polenta | grilled asparagus  
49.-

### **Beef entrecôte**

marsala jus | rosemary roasted potatoes  
cauliflower purée  
51.-

### **Veal strips**

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables  
48.-

### **Corn - fed chicken breast**

stuffed with herb ricotta  
thyme jus | asparagus risotto  
41.-

## SPECIAL

---

### **Rindsfilet**

Morchelrahmsauce | Pommes Williams  
Weisser Spargel  
58.-

### **Beef fillet**

morel cream sauce | pommes Williams  
white asparagus  
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 & Gebäck - Bäckerei Kreuzmühle | Unterägeri

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

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