

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORSPEISEN MIT SPARGELN

Spargelsuppe 16
mit Süsskartoffelklösschen

Hausgemachte Frühlingsrollen 28
gefüllt mit Spargeln, Speck-Chutney
und Glasnudelsalat

Spargel-Panna Cotta 31/41
mit kaltem Roastbeef,
Granatapfelkernen, Basilikum-
Limonen-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE MIT SPARGELN

Schwarze Spargel-Ravioli 39
mit Burrata, konfierten Tomaten
und Safranschaum

Weisse Spargeln 29/35
mit marinierten Erdbeeren,
Holunder-Balsamico und Kräuter-
Paneer

Geschmorter Sellerie 36
mit gebackenen grünen Spargeln
und Limetten-Barbecue

Gebratener Swisslachs 48
mit weissen Spargeln,
Bratkartoffeln und Kerbel-
Hollandaise

STARTERS WITH ASPARAGUS

Asparagus soup 16
with sweet potato dumplings

Homemade spring rolls 28
filled with asparagus, bacon
chutney and glass noodle salad

Asparagus panna cotta 31/41
with cold roast beef, pomegranate
seeds, basil-lime vinaigrette

MAIN COURSE WITH ASPARAGUS

Black asparagus ravioli 39
with burrata, confit tomatoes and
saffron foam

White asparagus 29/35
with marinated strawberries,
elderberry balsamic vinegar and
herb paneer

Braised celeriac 36
with baked green asparagus and
lime barbecue

Roasted Swiss salmon 48
with white asparagus, roast potatoes
and chervil hollandaise

VORAB

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

Nüssli Salat 17
mit Speck, Croutons und Ei

Rindscarpaccio 25
mit eingelegten Feigen,
Parmesansplitter und Balsamico
Dressing

Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) 23/32
mit hausgemachtem Brioche, Toast
und eingelegtem Gemüse

STARTER

Mixed salad (small / large) 13/16
with strips of vegetables and
dressing

Lamb's lettuce 17
with bacon, croutons and egg

Beef carpaccio 25
with pickled figs, Parmesan
shavings and balsamic
dressing

Beef tartar (small 70g. / large 140g.) 23/32
with brioche, toast and pickled
vegetables

Ihr Event im Theater Casino

Originalgetreu und stilvoll sanierte Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Ihre Tagung, Ihr Fest oder Jubiläum und viele weitere Anlässe ideal kombinieren. Was immer Sie planen - wir haben den stimmigen Raum und die Erfahrung dazu.

The rooms, which have been faithfully restored to their original style and modern infrastructure, can be ideally combined for your conference, celebration or anniversary and many other occasions. Whatever you are planning - we have the right space and the experience.

Telefon: +41 41 729 05 50

E-Mail: anfrage@theatercasino.ch

HAUPTSÄCHLICH

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	34
mit Erbsen-Minze-Sauce und karamellisierten Baumüssen	
Felchenfilets «Zuger Art»	41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	

MAINS

Homemade potato gnocchi	34
with pea-mint sauce and caramelized walnuts	
Whitefish fillets «Zug Style»	41
from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables	

Wein Tipp

Bin 150 Marananga Shiraz
Penfolds, Nuriootpa 2018
Shiraz
109 / 75cl

Tages Empfehlung

Rinderfilet
mit Sauce-Hollandaise, weissen Spargeln, bunten Tagliatelle
63 pro Person
Fillet of beef
with hollandaise sauce, white asparagus, colorful tagliatelle
63 p. Person

HAUPTSÄCHLICH

Hacktäschli	38
vom Osomo-Jungrind mit Thymianjus, Kartoffel-Rüebli-Püree und saisonalem Gemüse	
Rinds Entrecote	53
mit Chimichurri, Kartoffel-Rosmaringratin und Gemüse	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	

MAINS

Meatballs	38
of Osomo beef with thyme jus, potato and carrot puree and seasonal vegetables	
Beef entrecote	53
with chimichurri and potatoes-rosemary gratin, seasonal vegetables	
Zürich veal ragout	48
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	

Information

Ehrliche, lokale Produkte beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer. Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau. Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, Maispoularde aus Frankreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus Europa.

Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MWST

We buy honest, local products from our local producers, farmers and fisherman. That is why we pay attention to the highest quality and sustainable cultivation of all our products, from wine to blossom.

Our meat and fish come from Switzerland, Chicken is from France, unless otherwise declared. Fish crispies comes from Europa. If you have any questions about allergenic ingredients in our dishes, our service staff will be happy to provide you with information.
All prices in CHF incl. VAT