



Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, 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*

Ehrliche, lokale Produkte, sowie alte, beinahe vergessene Gemüsesorten beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer.

Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Vorab

Gurken-Kaltschale

mit Joghurt-Minzschaum 11

Cashewnuss-Küchlein

*mit bunten Tomaten, Koriander-Pesto
und Pumpernickel-Crumble* 19

Burrata

*mit geschmorter Rande, Basilikum-
Glace und Schnittlauchöl* 19

Mais Panna Cotta

*mit eingelegtem Babymais, Arrancini
und Kräutercreme* 18

Gebeizter Lachs

*auf Roggenbrot mit
Schnittlauchcreme
und Gartenkressesalat* 21

Rindscarpaccio

*mit getrüffeltem Dressing und
Belperknolle* 21

Rindstartar

*mit Toast und eingelegten
Radieschen*
klein 70gr./gross 140gr. 22/ 31

Knackig

Bunter Blattsalat

mit Kräutern und Dressing nach Wahl

klein/ gross 13/ 16

Wassermelonen-

Fetasalat

mit Minze, Oliven, Salatgurke und Quinoabällchen 27

Lattichsalat

mit Chicken Nuggets in Panko paniert, Parmesansplitter und Joghurt-Limettendressing 28

Panzanella Salat

Toskanischer Brotsalat mit Dattel-Tomaten, Felchenfilet aus dem Smoker und Limonen Mayo 36

Kartoffel-Gurkensalat

mit Roastbeef aus dem Smoker, dazu Kräutercrème-fraîche und frischer Meerrettich 29

Tagesspecial

Rindsfilet

mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Portweinjus und saisonalem Gemüse

CHF 60

Hauptsächlich

Gemüse-Couscous

*mit Planted Chicken, Ratatouille und
Kräutercrème* 37

Kartoffel-Gnocchi

*mit Crème von jungem Broccoli,
gerösteten Pinienkernen und
Parmesan* 34

Zitrusfrüchte-Risotto

*mit Safran-Frischkäse und
Blutorangenschaum* 34

Geschmorter

Blumenkohl

*im Kurkuma-Kokos-Fond mit Kräuter
Paneer und Estragonschaum* 34

Frittierte

Bananenblüten

*mit Twister-Kartoffeln, Chillimayo
und asiatischem Gemüsesalat* 34

Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See

*mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce
und saisonalem Gemüse* 39

Swisslachswürfel

*auf Kartoffel-Sellerie-Püree, grünem
Gemüse und karamellisierten
Cashew Nüssen* 39

Saltimbocca vom Schwein

*mit Marsalajus, Safran-Risotto und
Sommergemüse* 37

Kalbsbratwurst

*mit Zwiebelsauce, Kartoffelrösti und
Tagesgemüse* 34

Schweinefilet im Speckmantel

*mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und
Tagesgemüse* 42

Tagliata vom Rindsentrecôte

*an Chimichurri-Sauce mit
Rosmarin-Bratkartoffeln,
Rucola und Parmesansplitter* 48

Zürcher

Kalbsgeschnetzeltes

*mit Rahmsauce, Butterrösti und
saisonales Gemüse* 47