

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) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
Nüssli Salat mit Speck, Croutons und Ei	17
Rindscarpaccio mit eingelegten Feigen, Parmesansplitter und Balsamico Dressing	25
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32

STARTER

Mixed salad (small / large) with strips of vegetables and dressing	13/16
Lamb's lettuce with bacon, croutons and egg	17
Beef carpaccio with pickled figs, Parmesan shavings and balsamic dressing	25
Beef tartar (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32

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

Spinat-Ricotta Ravioli	34
mit Salbei-Nussbutterschaum	
Felchenfilets «Zuger Art»	41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	

MAINS

Lime ricotta cannelloni	34
with parmesan foam and sweet potato creme	
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

Gezupfte Rinderhaxe	38
mit Thymianjus, roter Tessiner Polenta und Wurzelgemüse	
Rinds Entrecote	53
mit Chimichurri, Kartoffel-Rosmaringratin und Gemüse	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	

MAINS

Chopped beef shank	38
with thyme jus, red Ticino polenta and root 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