

## VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b>		
<i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	<i>klein/ gross</i>	15/ 16
<b>Rindsbouillon</b>		
<i>mit hausgemachten Pilz-Ravioli</i>		13
<b>Dreifarbiger Quinoasalat</b>		
<i>mit Kräutern, Granatapfelkernen und grünem Apfelf dressing</i>		18
<b>Rindstartar</b>		
<i>mit Toast und eingelegten Radieschen</i>	<i>klein 70gr./ gross 140gr.</i>	22/ 31
<b>Blumenkohl-Pannacotta</b>		
<i>mit Baarer Rohschinken und geschmortem Lauch</i>		23
<b>Graved Lachs</b>		
<i>mit Roggenbrot und Gartenkressesalat</i>		21

## HAUPTGÄNGE 11.30 – 14.00

<b>Kartoffel-Gnocchi</b>		
<i>mit Parmesancreme, schwarzen Bohnen und Rucola</i>		25
<b>Coq au Vin</b>		
<i>mit Kartoffel-Sellerie-Püree und gebratenen Waldpilzen</i>		27
<b>Venere Risotto</b>		
<i>mit Mascarpone, gebackenem Halloumi und Erbsenschaum</i>		29
<b>Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See</b>		
<i>mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse</i>		39
<b>Grilliertes Entrecôte</b>		
<i>mit Sauce foyot, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse</i>		49
<b>Chuck-Steak vom Rind</b>		
<i>mit Rahmwirsing, Baked-Potato und Rosmarinjus</i>		36
<b>Geschnetzeltes vom Osomo-Jungrind</b>		
<i>mit Senfrahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse</i>		45