



# **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*

## Catalonia-Salat

*mit frischer Limonen-Olivenöl-Emulsion, Grissini und Parmesanchip*

*17*

## Wassermelonen-

## Fetasalat

*mit Minze, Oliven, Salatgurke und Quinoabällchen*

*27*

## 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*

## Lattichsalat

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

*28*

# Tagesspecial

*Rindsfilet*

*mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Portweinjus und saisonalem Gemüse*

*CHF 60*

# Hauptsächlich

## Gemüse-Couscous

*mit Planted Chicken, Ratatouille und  
Kräutercreme* 37

## Trofie alla Genovese

*mit Kräuterpesto, Kartoffelwürfel und  
grünen Bohnen* 34

## Zitrusfrüchte-Risotto

*mit Safran-Frischkäse und  
Blutorangenschaum* 34

## Ravioli

*gefüllt mit Zucchini Blüten, dazu  
Stracciatella und  
Safranschaum* 31

## 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

## Schweinsnierstück aus dem Smoker

*mit Kräuter-Limonenbutter, Gurken-  
Koriander-Salat und Pommes Frites* 37

## Schweinefilet- Medaillons

*mit Morchelrahmsauce,  
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