

VORSPEISEN

Spargelsuppe <i>mit Speckschaum</i>		13
Bunter Blattsalat <i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	<i>klein/gross</i>	13/16
Gratinierter Tomme-Käse <i>mit grillierten Rondini-Zucchini und Portobellopilz</i>		20
Ricotta-Gemüseterrine <i>mit Kräutersalat und Tomaten Coulis</i>		21
Rindstatar <i>mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse</i>	<i>klein 70gr. /gross 140gr.</i>	22/31
Dreierlei vom Swisslachs <i>gebeiztes Lachsmosaik, Lachs im Noriblatt und Tartar mit Apfelperlen und Friséesalat</i>		26

HAUPTGÄNGE

Spargelrisotto <i>mit gebackenem Spargel und Bärlauchschaum</i>	26
Kalbsbraten <i>mit Rosmarin-Jus, Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	28
Orangen-Risotto <i>mit karamellisiertem Fenchelsalat und Ingwerschaum</i>	35
Hausgemachte Spargelravioli <i>mit Burrata und Blutorangenschaum</i>	36
Tagliata vom Rinds-Entrecôte <i>auf Serviettenknödel mit Brasato-Ravioli, Thymianjus und Marktgemüse</i>	49
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes <i>mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse</i>	47
Omoso-Jungrind Stroganoff <i>mit Pappardelle und Tagesgemüse</i>	42
Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See <i>mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse</i>	39
Swisslachsfilet <i>mit Kartoffel-Selleriepüree, Frühlingsgemüse und Safrancreme</i>	41

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*