

## DEUTSCH

## VORSPEISEN

**Bunter Blattsalat** (klein / gross) 13/16  
mit Gemüsestreifen und Dressing

**Nüssli Salat** 17  
mit Speck, Croutons und Ei

**Spargelsuppe** 16  
mit Süsskartoffelklösschen

**Rindstatar** (klein 70g. / gross 140g.) 23/32  
mit hausgemachtem Brioche, Toast und  
eingelegtem Gemüse

**Hausgemachte Frühlingsrollen** 28  
gefüllt mit Spargeln, Speck-Chutney und  
Glasnudelsalat

## HAUPTSPEISEN

**Limone-Ricotta Cannelloni** 27  
mit Parmesan-Schaum und Süsskartoffel-  
Creme

**Weisse Spargeln** 35  
mit marinierten Erdbeeren, Holunder-  
Balsamico und Kräuter-Paneer

**Felchenfilets «Zuger Art»** 41  
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln,  
Kräuterrahmsauce und saisonalem  
Gemüse

**Gebratener Swisslachs** 48  
mit weissen Spargeln, Bratkartoffeln und  
Kerbel-Hollandaise

**Pulled Pork** 29  
mit Barbecue-Sauce, Ofenkartoffeln und  
Coleslaw Salat

**Rinds Entrecote** 53  
mit Chimichurri, saisonalem Gemüse  
Kartoffel-Rosmarin gratin

**Zürcher Kalbgeschnetzeltes** 48  
mit Rahmsauce, Butterrösti und  
saisonalem Gemüse

## ENGLISH

## STARTER

**Mixed salad** (small / large) 13/16  
with strips of vegetables and dressing

**Lamb's lettuce** 17  
with bacon, croutons and egg

**Asparagus soup** 16  
with sweet potato dumplings

**Beef tartar** (small 70g. / large 140g.) 23/32  
with brioche, toast and pickled  
vegetables

**Homemade spring rolls** 28  
filled with asparagus, bacon chutney and  
glass noodle salad

## MAINS

**Lime ricotta Cannelloni** 27  
with parmesan foam and sweet potato  
creme

**White asparagus** 35  
with marinated strawberries, elderberry  
balsamic vinegar and herb paneer

**Whitefish fillets «Zug Style»** 41  
from Lake Zug with boiled potatoes, herb  
cream sauce and seasonal vegetables

**Roasted Swiss salmon** 48  
with white asparagus, roast potatoes and  
chervil hollandaise

**Pulled pork** 29  
with barbecue sauce, baked potatoes and  
coleslaw salad

**Beef entrecote** 53  
with chimichurri, seasonal vegetables  
potatoes-rosemary gratin

**Zürich veal ragout** 48  
with cream sauce, hash browns and  
seasonal vegetables