

DEUTSCH

VORSPEISEN

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

Rindscarpaccio 25
mit Baumnussdressing,
Parmesansplitter und Rucola

Spargelcremesuppe 16
mit Bärlauch Croutons

HAUPTSPEISEN

Kichererbsen Curry 34
mit Gemüsereis
und Zitronengrasschaum

Kartoffel - Gnocchi 36
mit Burrata, Tomaten Sugo
und frischem Basilikum

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

Tagliata vom Rinds Entrecôte 53
mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln
und dreierlei Karotten

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti
und Gemüse

ENGLISH

STARTER

Mixed salad (small / large) 13/16
with herbs and seasonal dressing

Beef carpaccio 25
with walnut dressing, Parmesan
shavings and rocket

Cream of asparagus soup 16
with wild garlic croutons

MAINS

Chickpea curry 34
with vegetable rice
and lemongrassfoam

Potato gnocchi 36
with burrata, tomato sauce
and fresh basil

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

Tagliata of beef entrecote 53
with rosemary jus, roast potatoes
and three kinds of carrots

Zürich veal ragout 48
with cream sauce, hash brown
and vegetables