

**MENU**

**M**

**RESTAURANT  
THEATER CASINO ZUG**

## SALATTELLER

### **Wassermelonen-Fetasalat** 21/29

(klein. / gross.)

mit Minze, Oliven, Salatgurke und Quinoabällchen

### **Lattichsalat** 24/32

(klein. / gross.)

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

### **Geräucherter Alpenzander** 31/39

(klein. / gross.)

mit Limonen Mayo, Dattel-Tomaten und Toskanischem Brotsalat

### **Kartoffel-Gurkensalat** 28/36

(klein. / gross.)

mit kaltem Roastbeef, dazu Kräutercrème-fraîche und frischem Meerrettich

## SALAD PLATE

### **Watermelon-Feta Salad** 21/29

(small / large.)

with mint, olives, cucumber and quinoa balls

### **Lettuce Salad** 24/32

(small / large.)

with chicken nuggets breaded in panko, Parmesan shavings and yogurt-lime dressing

### **Smoked Alpine Pike-Perch** 31/38

(small / large.)

with lime mayo, date tomatoes, and tuscan bread salad

### **Potato-Cucumber Salad** 28/36

(small / large.)

with cold roast beef, served with herb crème fraîche and fresh horseradish

## Ihr Event im Theater Casino

Originalgetreu und stilvoll sanierte Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Ihre Tagung, Ihr Fest oder Jubiläum und viele weitere Anlässe ideal kombinieren. Was immer Sie planen - wir haben den stimmigen Raum und die Erfahrung dazu.

The rooms, which have been faithfully restored to their original style and modern infrastructure, can be ideally combined for your conference, celebration or anniversary and many other occasions. Whatever you are planning - we have the right space and the experience.

Telefon: +41 41 729 05 50

E-Mail: [anfrage@theatercasino.ch](mailto:anfrage@theatercasino.ch)

## VORAB

**Bunter Blattsalat** 13  
mit Gemüsestreifen  
und Dressing

**Rindscarpaccio** 25  
mit getrüffelter Crémé, Baby Lattich  
und Focaccia Chip

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

**Waldbeerenkaltschale** 16  
mit Thymian-Sauerrahm und  
Brombeer-Schaum

## STARTERS

**Mixed Salad** 13  
with strips of vegetables  
and dressing

**Beef Carpaccio** 25  
with truffled cream, baby lettuce  
and focaccia chip

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

**Wildberry Cold Soup** 16  
with thyme sour cream and  
blackberry foam

## Information

Ehrliche, lokale Produkte beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer. Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus dem Zugersee

Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.  
Alle Preise in CHF inkl. MWST

We buy honest, local products from our local producers, farmers and fisherman. That is why we pay attention to the highest quality and sustainable cultivation of all our products, from wine to blossom.

Our meat, bread and fish come from Switzerland, unless otherwise declared. Fish crispies come from Lake Zug.  
If you have any questions about allergenic ingredients in our dishes, our service staff will be happy to provide you with information.

All prices in CHF incl. VAT

## **HAUPTSÄCHLICH VEGETARISCH**

---

**Gemüse-Curry** 34  
mit Jasminreis und Zitronengras-  
Schaum

**Zitrusfrüchte Risotto** 36  
mit gebrannter Wassermelone  
und Minze Schaum

## **HAUPTSÄCHLICH FISCH**

---

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

**Hausgemachte Fischknusperli** 34  
mit Chips und Tartarsauce

**Gebratener Swiss-Lachs** 44  
mit Safrancrème, Süsskartoffelpüree  
und Marktgemüse

## **MAINS VEGETARIAN**

---

**Vegetable Curry** 34  
with jasmine rice and lemongrass  
foam

**Citrus Risotto** 36  
with roasted watermelon  
and mint foam

## **MAINS FISH**

---

**Whitefish Fillets from Lake Zug** 41  
with herb cream sauce, boiled  
potatoes and seasonal vegetables

**Homemade Crispy Fish Bites** 34  
with chips and tartar sauce

**Pan-Seared Swiss Salmon** 44  
with saffron cream, sweet potato  
puree and market vegetables

### **Wein Tipp**

**Meme Cianti Riserva DOCG**  
Fattoria di Petrognano 2019  
Sangiovese, Canaiolo  
69 / 75cl

## HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Maispouardenbrust</b>                                                 | 38 |
| mit Thymianjus, Kräuter Fregola<br>und Tagesgemüse                       |    |
| <b>Tagliata vom Rinds Entrecôte</b>                                      | 53 |
| mit Chimichurri, Rucola,<br>Parmesanspäne<br>und Rosmarin Bratkartoffeln |    |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes</b>                                               | 48 |
| mit Rahmsauce, Butterrösti<br>und saisonalem Gemüse                      |    |

## MAINS MEAT

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Corn-Fed Chicken Breast</b>                                                | 38 |
| with thyme jus, herbs fregola<br>and seasonal vegetables                      |    |
| <b>Tagliata of Beef Entrecote</b>                                             | 53 |
| with chimichurri, rocket,<br>parmesan shavings<br>and rosemary roast potatoes |    |
| <b>Veal Ragout</b>                                                            | 48 |
| with cream sauce, hash brown<br>and seasonal vegetables                       |    |

## Tages Empfehlung

### Rinderfilet

mit Rotweinjus, Blauen Lyoner-Kartoffeln und Tagesgemüse  
61 pro Person

### Fillet of Beef

with red wine jus, blue Lyoner potatoes and seasonal vegetables  
61 p. Person