

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

VORAB

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Dressing	13
Rindscarpaccio mit getrüffelter Crémé, Baby Lattich und Focaccia Chip	25
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachter Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32
Waldbeerenkaltschale mit Thymian-Sauerrahm und Brombeer-Schaum	16

STARTERS

Mixed Salad with strips of vegetables and dressing	13
Beef Carpaccio with truffled cream, baby lettuce and focaccia chip	25
Beef Tartar (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32
Wildberry Cold Soup with thyme sour cream and blackberry foam	16

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

Hausgemachte Tagliolini 34
mit Tomatensauce, Ricotta-Kräuter-
Creme und gebackenen
Auberginenwürfeln

Zitrusfrüchte Risotto 36
mit gebrannter Wassermelone
und Minze Schaum

HAUPTSÄCHLICH FISCH

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

Hausgemachte Fischknusperli 34
mit Chips und Tartarsauce

Gebratener Swiss-Lachs 44
mit Safrancrème,
Süsskartoffelpüree und
Marktgemüse

MAINS VEGETARIAN

Homemade Tagliolini 34
with tomato sauce, ricotta herb
cream, and roasted eggplant cubes

Citrus Risotto 36
with roasted watermelon
and mint foam

MAINS FISH

Whitefish Fillets from Lake Zug 41
with herb cream sauce, boiled
potatoes and market 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

Kalbsbratwurst	38
mit Schalotten-Jus, Kartoffel-Kroketten und Marktgemüse	
Tagliata vom Rinds Entrecôte	53
mit Chimichurri, Rucola, Parmesanspäne und Rosmarin Bratkartoffeln	
Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und Marktgemüse	

MAINS MEAT

Veal Sausage	38
with shallot jus, potato croquettes and market vegetables	
Tagliata of Beef Entrecote	53
with chimichurri, rocket, parmesan shavings and rosemary roast potatoes	
Veal Ragout	48
with cream sauce, hash brown and market vegetables	

Tages Empfehlung

Rinderfilet

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

Fillet of Beef

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