

VORSPEISEN

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

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

Rindscarpaccio 25
mit eingelegten Feigen,
Parmesansplitter und Balsamico
Dressing

Spargelsuppe 16
mit Süsskartoffelklösschen

HAUPTSPEISEN

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

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

Rinds Entrecote 53
mit Chimichurri, Kartoffel-
Rosmaringratin und Gemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und
Gemüse

Alle Preise in CHF inkl. MWST

STARTER

Mixed salad (small / large) 13/16
with herbs and dressing of the
day

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

Beef carpaccio 25
with pickled figs, Parmesan
shavings and balsamic
dressing

Asparagus soup 16
with sweet potato dumplings

MAINS

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 vegetables

Beef entrecote 53
with chimichurri and Potatoes-
rosemary gratin

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

All prices in CHF incl. VAT