

VORSPEISEN

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

Randen Mousse 24
mit Wildschweinschinken, Portulak
und Knäckebrot

Linsen- Apfelsalat 24
mit Burrata und Balsamico Dressing

Kürbiscremesuppe 16
mit Randen Quark und Mandeln

HAUPTSPEISEN

Kürbis Gnocchi 36
mit gebratenen Waldpilzen
und Preiselbeer Schaum

Felchenfilets aus dem Zuger 41
mit Kräuterrahmsauce,
Reis und Gemüse

Rehpfeffer 44
Mit Spätzli, Rotkraut, Birnen,
Rosenkohl und Maroni

Kalbsgeschnetzeltes 48
mit Champignonrahmsauce,
Butterrösti und Gemüse

STARTER

Mixed Leaf Salad (small / large) 13/16
with vegetables strips
and dressing

Beetroot mousse 24
with wild boar ham, purslane
and crispbread

Lentil apple salad 24
with burrata and balsamic dressing

Pumpkin cream soup 16
with beetroot quark and almonds

MAINS

Pumpkin gnocchi 36
with fried mushrooms
and cranberry foam

Whitefish Fillets 41
from Lake Zug
with herb cream sauce, rice and
market vegetables

Venison pepper 44
with spaetzle, red cabbage, pears,
brussels sprouts and chestnuts

Veal Ragout 48
with mushroom cream sauce,
hash brown and
seasonal vegetables