



# Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Saibling stammt aus Spielhofers Fischfarm in Cham.  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise in CHF inkl. MWST*

*Ehrliche, lokale Produkte, sowie alte, beinahe vergessene Gemüsesorten beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer.*

*Deshalb achten wir bei all unseren Produkten, vom Wein bis hin zur Blüte, auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.*

# Vorab

## Pastinakensuppe

*mit karamellisierten Birnenwürfel  
und Sellerieschaum* 16

## Österreicher

### Wildschweinragoût

*im Pastetchen  
mit süss- saurem Kürbis,  
Brunnenkresse, Birne  
und Sherry Dressing* 18

## Pochiertes Ei

*mit Nüsslisalat,  
Speck und Croûtons* 19

## Bunter Blattsalat

*mit sautierten Pilzen*  
*grosse Portion* 15  
*kleine Portion* 9

*mit French oder Tages Dressing*

## Feigensalat

*mit Blattspinat, Randenterrine,  
Radicchio, Zwiebeln  
und Baumnußdressing* 19

## Dreierlei Lachs aus Norwegen

*Hausgeräuchert auf Wakame  
Algen, gebeizt im Randensud  
und Tartare mit Limetten-Olivenöl  
Vinaigrette* 26

# Hauptsächlich

## *Wildes Jagd-Theater*

Rehrücken aus  
Österreich 60/ Person  
(ab 2 Personen)

*oder*

Rothirsch Schnitzel 51  
*mit Lavendel-Preiselbeersauce,  
hausgemachten Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, glasierten Marroni,  
karamellisierten Quitten  
und Eierschwämmli*

Zürcher

Kalbsgeschnetzeltes  
*mit Rahmsauce, Champignons,  
Rösti und saisonalem Gemüse* 43

Mangold Pizokel

*mit Rindsschmorbraten  
Rotkraut-Schaum  
und Topinamburpurée* 37

Poulet

*mit Erdnusssauce  
und Gemüse-Couscous* 34

Felchenfilet

Zuger Art

*mit Pilawreis, jungem Spinat  
und Pinienkernen* 39

Gebratenes

Saiblingsfilet

*mit hausgemachten Nudeln,  
Baby Rüeibli und Peperonicouli* 42

---

Hausgemachte

Randenravioli

*mit Ziegenfrischkäse, gerösteten  
Baumnüssen und marinierter  
Brunnenkresse* 29

Blumenkohl

*im Kurkuma-Kokosfond gegart  
mit Popcorn, eingelegten  
Peperoni und gebratenen  
Kräuter-Paneer* 29

*mit Planted Chicken* 36

# Danach

## Warm & süss

*Waffel mit Cookieglace  
und Nutella* 17

## Zwetschgen Gratin

*mit Nusscrumble  
und Joghurtglace* 15

## Marsala Sabayone

*mit Mocca-Arabicaglace* 14

---

### Harmoniert mit:

*Johnnet, Swiss Single Malt  
Whisky, Distillerie Etter,  
Zug, 4cl* 14

*Château Doisy-Védrines 2017,  
Sauternes, 1dl* 16

## Streuselkuchen

*mit Grand cru Schokoladenglace  
und Rahm* 9

## Brownie

*mit Pistazienglace* 10.5

## «Für Eis hett's immernu glangt»

*1 Espresso oder Kaffee  
mit etwas Süssem* 8.5

## Affogato al caffè

*Fior di latte Glace  
mit einem Espresso* 7.5  
*und Baileys* 10.5

## Eis-Bau-Satz

*Gerne bringen wir Ihnen  
unsere Karte*

## Keynote Jazz

*Jeden ersten Mittwoch im Monat wird das Theater Casino Zug dem Jazz gehuldigt.  
Ob Sie sich im Programm vorab informieren oder auf gut Glück ins Casino  
schlendern, Sie sollen Musik hören, bei der wir uns einig sind:  
es ist Jazz ... und er ist gut.*

Hier Freikarte buchen

T 41 41 729 05 50 . karten@theatercasino.ch