

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORSPEISEN WILD

Nüsslisalat 17
mit französischer Salatsauce,
Pilzen und Ei

Eingelegte Melone 24
mit Wildschweinschinken und
Litchy-Dressing

HAUPTSÄCHLICH WILD

Wildschweinfilet 52
mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut, Maroni und
Rotweinbirne

Hirschschnitzel 57
mit Pilzrahmsauce, Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und
Rotweinbirne

Reh-Pfeffer 44
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
Maroni und Rotweinbirne

3erlei vom Hirsch 59
mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne
(aus Bündler Hochjagd)

STARTER GAME

Lamb's lettuce 17
with French salad dressing,
mushrooms and egg

Pickled melon 24
with venison ham and
litchy-dressing

MAINS GAME

Fillet of wild boar 52
jus, spaetzli, brussels sprouts, red
cabbage, chestnuts, red wine pear

Deer escalope 57
mushroom cream sauce, spaetzle,
brussels sprouts, red cabbage,
chestnuts, red wine pear

Venison Pepper 44
spaetzle, brussels sprouts, red
cabbage, chestnuts, red wine pear

3 kinds of deer 59
venison jus, spaetzle, Brussels
sprouts, red cabbage, chestnuts red
wine pear

(Hunted from the swiss highland)

Tages Empfehlung

Ganzer Rehrücken mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und
Rotwein- & Safranbirne

Ab 2 Personen 62 p. Person

Whole saddle of venison with game jus, spaetzle, Brussels sprouts, red
cabbage, chestnuts and red wine & saffron pears

from 2 persons 62 p. person

VORAB

| | |
|--|-------|
| Bunter Blattsalat (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing | 13/16 |
| Kürbissuppe mit Amaretto-Schaum | 16 |
| Randen Quiche mit geräuchertem Alpenzander, Kräutersalat und kandierten Baumnüssen | 27 |
| Rindscarpaccio mit getrüffeltem Dressing und eingelegten Pfifferlingen | 25 |
| Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse | 23/32 |

STARTERS

| | |
|--|-------|
| Mixed salad (small / large) with strips of vegetables and dressing | 13/16 |
| Pumpkin soup with amaretto foam | 16 |
| Beetroot quiche with smoked Alpine pikeperch, herb salad and candied walnuts | 27 |
| Beef carpaccio with truffled dressing and pickled chanterelles | 25 |
| Beef tartar (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables | 23/32 |

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

HAUPTSÄCHLICH VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine 34
mit Auberginen Crème und
Pommes Williams

Kürbisravioli 36
mit sautierten Pilzen und
Preiselbeer-Schaum

Wilder Vegi Teller 39
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
Maroni und Rotweibirne

HAUPTSÄCHLICH FISCH

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

Gebratener Swisslachs 39
mit Safrancreme, Kartoffel-
Selleriepüree und Wurzelgemüse

Hausgemachte Fischknusperli 24
mit Chips und Tartarsauce

MAINS VEGETARIAN

Stuffed eggplant 34
with eggplant cream and
Williams fries

Pumpkin ravioli 36
with sautéed mushrooms and
cranberry foam

Wild veggie plate 39
with spaetzle, Brussels sprouts, red
cabbage, chestnuts and red wine
pear

MAINS FISH

Whitefish fillets «Zug Style» 41
from Lake Zug with boiled potatoes,
herb cream sauce and seasonal
vegetables

Roasted Swiss salmon 39
with saffron cream, potato and
celery puree and root vegetables

Homemade fish crisp 24
with chips and tartar sauce

Wein Tipp

Meme Cianti Riserva DOCG

Fattoria di Petrognano 2019

Sangiovese, Canaiolo

65 / 75cl

HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

| | |
|---|----|
| Lasagne | 38 |
| mit Saucebéchamel und Rindsbolognese | |
| Tagliata vom Rinds Entrecote | 53 |
| mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse | |
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | 48 |
| mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse | |

MAINS MEAT

| | |
|---|----|
| Lasagne | 38 |
| with béchamelsauce and beefbolognese | |
| Tagliata of beef entrecote | 53 |
| with rosemary jus, baked potatoes and vegetables | |
| Zürich veal ragout | 48 |
| with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables | |

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 und Fisch stammt aus der Schweiz, Reh und Wildschwein aus Österreich, 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 and fish come from Switzerland, Venison and wild boar from Austria, 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.