

VORSPEISEN

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

Gebeizter Swisslachs 28
auf Fenchel-Orangensalat
und Birnengel

Rindscarpaccio 25
mit eingelegten Feigen,
Parmesansplitter und Balsamico
Dressing

Pastinakencrèmesuppe 14
mit grünem Apfelschaum

HAUPTSPEISEN

Randen-Risotto 36
mit gebratenen Halloumi und
Meerrettichschaum

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

Rinds Entrecote 53
mit Chimichurri und Kartoffel-
Rosmaringratin

Zürcher Kalbgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und
Markt Gemüse

STARTER

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

Marinated Swiss salmon 28
with fennel orange salad
and pear gel

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

Creme of parsnip soup 14
with green apple foam

MAINS

Beetroot-Risotto 36
with roasted halloumi and horse
radish foam

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

Beef entrecote 53
with chimichurri and Potatoes-
rosemary gratin

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