

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT THEATER CASINO

Geniessen Sie ehrliche, saisonale und lokale Produkte,
liebevoll zubereitet mit Fokus auf Nachhaltigkeit.

Wann immer möglich stammen unsere Zutaten aus der Region.
Frische, Qualität und Verbundenheit zu unserer Heimat liegen uns am Herzen.

Lassen Sie sich von den schönsten Sonnenuntergängen der Schweiz verzaubern,
während wir Sie kulinarisch verwöhnen.

Schön, dass Sie da sind – wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Melanie Ruffer
Gastgeberin

Leandro Feusi
Gastgeber

WARM - UP ACTS

SALAT

Bunter Blattsalat

Gemüwestreifen | Dressing | Toppings
13.-

Panzanella Salat

Gebeizter Saibling | Tomaten | Gurken | Oliven
21.-

SUPPE

Erbsen - Minze Kaltschale

Buttermilch | Chnebelbrot
16.-

VORSPEISEN

Vitello Trotato

Geräucherte Forellencreme | Kräutersalat
eingelete rote Zwiebeln
24.-

Bunte Cherry Tomaten

Kirschen | Burrata | Basilikumglace
22.-

Rindstatar

Hausgemachtes Brioche | Toast | Pickles
Klein 23.- | Gross 32.-

Rindscarpaccio

Balsamico Dressing | Rucola | Belper Knolle
25.-

SALAD

Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping
13.-

Panzanella salad

marinated char | tomatoes | cucumbers | olives
21.-

SOUP

Pea and mint cold soup

buttermilk | crusty bread
16.-

STARTERS

Vitello trotato

smoked trout cream | herb salad
pickled red onions
24.-

Assorted cherry tomatoes

cherries | burrata | basil ice cream
22.-

Beef tatar

homemade brioche | toast | pickles
small 23.- | large 32.-

Beef carpaccio

balsamic dressing | arugula | belper cheese
25.-

BIG PLAYERS

VEGETARISCH

Tomatenrisotto

Burrata | Basilikumchip
32.-

Parmigiana di Melanzane

Tomatencoulis | Basilikumschaum
34.-

Hausgemachte Tagliarini

Pistazien Pesto | gebackene Zucchiniblüte
36.-

FISCH

Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Hausgemachte Fischknusperli

Tartarsauce
Bunter Blattsalat oder Kartoffel Wedges
34.-

Gebratener Swiss Lachs

Limettensauce | Kräuter - Kartoffel Püree
Marktgemüse
44.-

VEGETARIAN

Tomato risotto

burrata | basil chip
32.-

Eggplant gratin

tomato coulis | basil foam
34.-

Homemade tagliarini

pistachio pesto | baked zucchini flowers
36.-

FISH

Whitefish fillet from Lake Zug

herb cream sauce | rice | market vegetables
41.-

Homemade fish crisps

tartar sauce
with mixed leaf salad or potato wedges
34.-

Pan - fried swiss salmon

lime sauce | herb - infused mashed potatoes
market vegetables
44.-

BIG PLAYERS

FLEISCH

Kalbsschulterbraten

Portwein Jus | Kartoffelgratin
Gemüse
34.-

Grilliertes Flanksteak

Balsamico Jus | Safranrisotto | Cocobohnen
43.-

Tagliata vom Rindsentrecôte

Chimichurri | Rosmarin - Bratkartoffeln
Rucola | Datteltomaten | Parmesan
51.-

Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse
48.-

Pulled Pork Burger

BBQ - Sauce | Ofenkartoffeln
Coleslaw - Salat
34.-

MEAT

Roast veal shoulder

port wine gravy | potato gratin
vegetables
34.-

Grilled flank steak

balsamic Jus | saffron risotto | coco beans
49.-

Beef entrecôte tagliata

chimichurri | rosemary - roasted potatoes
arugula | tomatoes | parmesan
51.-

Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables
48.-

Pulled pork burger

BBQ - Sauce | Baked Potatoes
Coleslaw - Salad
34.-

SPECIAL

Ganze Dorade

Tomaten - Oliven Vinaigrette
Zitrusrisotto | Marktgemüse
58.-

Whole sea trout

tomato and olive vinaigrette
citrus risotto | market vegetables
58.-

SMALL NOTES. BIG HEART.

Unsere Produkte - frisch, regional, nachhaltig

Wir beziehen ehrliche und lokale Produkte von regionalen Metzgern, Fischern und Bäckern.
Dabei achten wir stets auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Ei stammt aus der Schweiz
soweit nichts anderes angegeben wird.

Die Dorade beziehen wir aus Frankreich, die Forelle aus Island.

PARTNER

Glace - Dolce Amore | Küssnacht am Rigi
Metzger - Roggenmoser | Baar
Felchen Zugersee - Arthur Zimmermann | Walchwil
Brot & Gebäck - Bäckerei Kreuzmühle | Unterägeri

Unser Küchenteam widmet sich jeden Tag mit grosser Leidenschaft
und Hingabe der Zubereitung unserer Gerichte.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.