

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	13
mit Gemüsestreifen und Dressing	
Herbst Salat	21
Nüsslisalat mit eingelegten Pfifferlingen, Trauben und Hagebutte Dressing	
Linsen- Apfelsalat	21
mit Burrata und Balsamico Dressing	
Randen Mousse	24
mit Wildschweinschinken, Portulak und Knäckebrot	
Geflämmter Spitzkohl	24
mit Hirsch Salsiz, Nuss Pesto und Fenchelsamen	
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.)	23/32
mit hausgemachter Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	
Kürbiscremesuppe	16
mit Randen Quark und Mandeln	

STARTER

Mixed Salad	13
with strips of vegetables and dressing	
Autumn salad	21
with lamb's lettuce, pickled chanterelles, grapes, and rosehip dressing	
Lentil apple salad	21
with burrata and balsamic dressing	
Beetroot mousse	24
with wild boar ham, purslane and crispbread	
Flambéed pointed cabbage	24
with venison salsiz, nut pesto and fennel seeds	
Beef Tartar (small 70g. / large 140g.)	23/32
with brioche, toast and pickled vegetables	
Pumpkin cream soup	16
with beetroot quark and almonds	

HAUPTSÄCHLICH WILD

Hirsch Schnitzel	57
mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Birnen, Rosenkohl und Maroni	
Rehpfeffer	44
mit Spätzli, Rotkraut, Birnen, Rosenkohl und Maroni	
Wildschweinfilet	52
mit Wachholderjus, Spätzli, Rotkraut, Birnen, Rosenkohl und Maroni	
Wilder Vegeteller	39
mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Birnen, Rosenkohl und Maroni	

MAINLY WILD

Deer escalope	57
with mushroom cream sauce spaetzle, red cabbage, pears, brussels sprouts and chestnuts	
Venison pepper	44
with spaetzle, red cabbage, pears, brussels sprouts and chestnuts	
Fillet of wild boar	52
with juniper jus, spaetzle, red cabbage, pears, brussels sprouts and chestnuts	
Wild Vegetarian Plate	39
with mushroom cream sauce, spaetzle, red cabbage, pears, brussels sprouts and chestnuts	

Unsere Herbst Empfehlung

Ganzer Rehrücken

mit Wachholderjus, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birnen und Maroni

Ab zwei Personen - 62 pro Person

Whole saddle of venison

with juniper jus, spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, pears and chestnuts

from two persons - 62 p. Person

HAUPTSÄCHLICH VEGETARISCH

Kichererbsen Curry 37
mit Korianderschaum,
Jasminreis und Tagesgemüse

Kürbis Gnocchi 36
mit gebratenen Waldpilzen
und Preiselbeer Schaum

HAUPTSÄCHLICH FISCH

Felchenfilets aus dem Zuger See 41
mit Kräuterrahmsauce, Reis
und Marktgemüse

Hausgemachte Fischknusperli 34
mit Chips und Tartarsauce

Gebratener Swiss-Lachs 44
mit Randensauce, Pastinake-
Kartoffelpüree und Marktgemüse

MAINS VEGETARIAN

Chickpea Curry 37
with Coriander Foam,
Jasmine Rice and Daily Vegetables

Pumpkin gnocchi 36
with fried mushrooms
and cranberry foam

MAINS FISH

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

Homemade Crispy Fish Bites 34
with chips and tartar sauce

Roasted Swiss salmon 44
with beetroot sauce, parsnip
mashed potatoes, and market
vegetables

Wein Tipp

Meme Cianti Riserva DOCG
Fattoria di Petrognano 2019
Sangiovese, Canaiolo
69 / 75cl

HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

Rindsragout	38
mit Tessiner Polenta und glasiertem Marktgemüse	
Rinds Entrecôte	53
mit Hagebuttenjus, Kartoffelgratin und Herbstgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Champignonrahmsauce, Butterrösti und saisonales Gemüse	

MAINS MEAT

Beef Ragout	38
with Ticino-style Polenta and Glazed Market Vegetables	
Beef entrecôte	53
with rosehip sauce, potato gratin and autumn vegetables	
Veal Ragout	48
with mushroom cream sauce, hash brown 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, Fisch und Brot stammt aus der Schweiz, 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, bread and fish come from Switzerland, 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.

All prices in CHF incl. VAT