

## DEUTSCH

### VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b> (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
<b>Nüsslisalat</b> mit französischer Salatsauce, Pilzen und Ei	17
<b>Kürbissuppe</b> mit Amaretto-Schaum	16
<b>Eingelegte Melone</b> mit Wildschweinschinken und Litchy-Dressing	24
<b>Rindstatar</b> (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32

### WILDTELLER

<b>Reh-Pfeffer</b> mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, und Rotweinbirne	44
<b>Hirschschnitzel</b> mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne	57
<b>Wilder Vegi Teller</b> mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne	39
<b>3erlei vom Hirsch</b> mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne (aus Bündler Hochjagd)	59

### HAUPTSPEISEN

<b>Gefüllte Aubergine</b> mit Auberginen Crème und Pommes Williams	27
<b>Kürbisravioli</b> mit sautierten Pilzen und Preiselbeer-Schaum	36
<b>Felchenfilets «Zuger Art»</b> aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	41
<b>Gebratener Swisslachs</b> mit Safrancreme, Kartoffel-Selleriepüree und Wurzelgemüse	39
<b>Hausgemachte Fischknusperli</b> mit Chips und Tartarsauce	24
<b>Lasagne</b> mit Saucebéchamel und Rindsbolognese	29
<b>Tagliata vom Rinds Entrecote</b> mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse	53
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse	48

## ENGLISH

### STARTER

<b>Mixed salad (small / large)</b> with strips of vegetables and dressing	13/16
<b>Lamb's lettuce</b> with French salad dressing, mushrooms and egg	17
<b>Pumpkin soup</b> with amaretto foam	16
<b>Pickled melon</b> with venison ham and litchy-dressing	24
<b>Beef tartar</b> (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32

### GAME PLATE

<b>Venison Pepper</b> spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, red wine pear	44
<b>Deer escalope</b> mushroom cream sauce, spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, red wine pear	57
<b>Wild veggie plate</b> with spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and red wine pear	39
<b>3 kinds of deer</b> venison jus, spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts red wine pear (aus Bündler Hochjagd)	59

### MAINS

<b>Stuffed eggplant</b> with eggplant cream and Williams fries	27
<b>Pumpkin ravioli</b> with sautéed mushrooms and cranberry foam	36
<b>Whitefish fillets «Zug Style»</b> from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables	41
<b>Roasted Swiss salmon</b> with saffron cream, potato and celery puree and root vegetables	39
<b>Homemade fish crisp</b> with chips and tartar sauce	24
<b>Lasagne</b> with bechamel sauce and beef Bolognese	29
<b>Tagliata of beef entrecote</b> with rosemary jus, baked potatoes and vegetables	53
<b>Zürich veal ragout</b> with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	48