



# Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Zander stammt aus Europa.  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise in CHF inkl. MWST*

*Ehrliche, lokale Produkte, sowie alte, beinahe vergessene Gemüsesorten beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer.*

*Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.*

# Vorab

## Bunter Blattsalat

*mit Kräutern und Dressing nach Wahl*

*klein/ gross 13/ 16*

## Randen-Kokosuppe

*mit Creme-fraîche-Schaum 13*

## Gebackener Tofu

*mit Kräutersalat und Miso-Mayonnaise 18*

## Graved Lachs

*mit Roggenbrot und Gartenkressesalat 21*

## Knochenmark vom Rind

*mit Brioche und Cranberry-Chutney 23*

## Rindscarpaccio

*mit Kräutersalat, Parmesansplitter und mediterraner Tapenade 21*

## Rindstartar

*mit Toast und eingelegten Radieschen*

*klein 70gr./gross 140gr. 22/ 31*

## Geräuchertes

### Lamm (IRL)

*mit geschmortem Kürbis, Baumnüssen und Randensalat 23*

# Hauptsächlich

## Steinpilzravioli

*mit eingelegtem Kürbis und glasierten  
Marroni* 34

## Linsencurry

*mit Wurzelgemüse und gebackenem  
Blumenkohl* 29

## Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See

*mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce  
und saisonalem Gemüse* 39

## Gebratenes

## Goldbrassenfilet <sup>(GR)</sup>

*auf Kartoffel-Kräuterpüree,  
Tomatenschaum und Wintergemüse*  
43

## Geschmortes

## Rindsschulterfilet

*mit Wasabi-Kartoffelpüree,  
Teriyaki-Jus und Wintergemüse* 36

## Grilliertes Entrecôte

*mit Sauce foyot, pommes duchesse  
und saisonalem Gemüse* 49

## Kalbsbäggli

*mit roter Tessiner Polenta, Morcheln  
und saisonalem Gemüse* 43

## Geschnetzeltes vom

## Osama-Jungrind

*mit Waldpilzrahmsauce, Butterrösti  
und saisonalem Gemüse* 45

# Rindsfilet

*mit Marsalajus, gebackenen Pilzen, Kartoffel-Trüffelpüree und Wintergemüse*  
58 p.Pers