

## DEUTSCH

## VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** (klein / gross) 13/16  
mit Gemüsestreifen und Dressing
- Nüssli Salat** 17  
mit Speck, Croutons und Ei
- Spargelsuppe** 16  
mit Süsskartoffelklösschen
- Rindstatar** (klein 70g. / gross 140g.) 23/32  
mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse
- Hausgemachte Frühlingsrollen** 28  
gefüllt mit Spargeln, Speck-Chutney und Glasnudelsalat

## HAUPTSPEISEN

- Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi** 27  
mit Erbsen-Minze-Sauce und karamellisierten Baumüssen
- Weisse Spargeln** 35  
mit marinierten Erdbeeren, Holunder-Balsamico und Kräuter-Paneer
- Felchenfilets «Zuger Art»** 41  
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse
- Gebratener Swisslachs** 48  
mit weissen Spargeln, Bratkartoffeln und Kerbel-Hollandaise
- Hacktäschli** 29  
vom Osomo-Jungrind mit Thymianjus, Kartoffel-Rüebli-Püree und saisonalem Gemüse
- Rinds Entrecote** 53  
mit Chimichurri, saisonalem Gemüse  
Kartoffel-Rosmarin gratin
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes** 48  
mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse

## ENGLISH

## STARTER

- Mixed salad** (small / large) 13/16  
with strips of vegetables and dressing
- Lamb's lettuce** 17  
with bacon, croutons and egg
- Asparagus soup** 16  
with sweet potato dumplings
- Beef tartar** (small 70g. / large 140g.) 23/32  
with brioche, toast and pickled vegetables
- Homemade spring rolls** 28  
filled with asparagus, bacon chutney and glass noodle salad

## MAINS

- Homemade potato gnocchi** 27  
with pea-mint sauce and caramelized walnuts
- White asparagus** 35  
with marinated strawberries, elderberry balsamic vinegar and herb paneer
- Whitefish fillets «Zug Style»** 41  
from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables
- Roasted Swiss salmon** 48  
with white asparagus, roast potatoes and chervil hollandaise
- Meatballs** 29  
of Osomo beef with thyme jus, potato and carrot puree and seasonal vegetables
- Beef entrecote** 53  
with chimichurri, seasonal vegetables  
potatoes-rosemary gratin
- Zürich veal ragout** 48  
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables