



# Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Saibling stammt aus Spielhofers Fischfarm in Cham.  
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, vom Wein bis hin zur Blüte, auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.*

# Vorab

## Pastinakensuppe

*mit karamellisierten Birnenwürfel  
und Sellerieschaum* 16

## Österreicher

### Wildschweinschinken

*mit süss- saurem Kürbis,  
Brunnenkresse, Birne  
und Sherry Dressing* 18

### Pochiertes Ei

*mit Nüsslisalat,  
Speck und Croûtons* 19

### Roastbeef

*mit Apfel-Sellerie Salat  
und Preiselbeer Dressing* 21

## Bunter Blattsalat

*mit sautierten Pilzen*  
*grosse Portion* 15  
*kleine Portion* 9

*mit French oder Tages Dressing*

## Feigensalat

*mit Blattspinat, Radicchio,  
Zwiebeln, Baumnussdressing  
und Früchtebrotchip* 15

*mit geräucherter Entenbrust* 21

# Hauptsächlich

## *Wildes Jagd-Theater*

Rehrücken aus  
Österreich 60/ Person  
(ab 2 Personen)

*oder*

Rothirsch Schnitzel 51  
*mit Lavendel-Preiselbeersauce,  
hausgemachten Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, glasierten Marroni,  
karamellisierten Quitten  
und Eierschwämmli*

Zürcher

Kalbsgeschnetzeltes  
*mit Rahmsauce, Champignons,  
Rösti und saisonalem Gemüse* 43

Zuger Chriesi Wurst  
*mit Quittenjus, Sellerie-  
Kartoffelpurée und selbst  
geerntetem Kohlgemüse* 34

Mangold Pizokel  
*mit Österreicher  
Wildschweinragoût,  
Rotkraut-Schaum  
und Topinamburpurée* 37

Felchenfilet

Zuger Art  
*mit Langkornreis, jungem Spinat  
und Pinienkernen* 39

Gebratenes

Saiblingsfilet  
*mit hausgemachten Nudeln,  
Baby Rüeblli und Peperonicouli* 42

---

Kartoffel-Linsen Curry

*mit geröstetem Blumenkohl* 29

Kürbis Risotto

*mit Rosenkohlblättern  
und Sbrinz* 31

*mit Planted Chicken (vegan)* 37

## Für zu Hause

<i>Komprimierter Jus</i>	9
<i>Tomatenragoût</i>	6
<i>Zwetschgen Chutney</i>	5
<i>GAMMA Pralinés</i>	
4er Box	9
12er Box	26

# Danach

## Tiramisu

*mit eingelegten Kirschen  
und Zimtcrumble* 16

### Harmoniert mit:

*Château Doisy-Védrières 2017,  
Sauternes, 1dl* 16

## Zwetschgen Gratin

*mit Nusscrumble  
und Verveine-Joghurtglace* 15

### Harmoniert mit:

*Vieille Prune Barrique,  
Gunzwiler Destillate  
Urs Hecht* 14

## Streuselkuchen

*mit Früchten und Rahm* 7

## Brownie

*mit Fior di Latte Glace* 10.5

## «Für Eis hett's immernu glangt»

*1 Espresso oder Kaffee  
mit etwas Süssem* 8.5

## Affogato al caffè

*Vanille Glace  
mit einem Espresso* 7.5  
*und Baileys* 10.5

## Eis-Bau-Satz

*Gerne bringen wir Ihnen  
unsere Karte*

## Keynote Jazz

*Jeden ersten Mittwoch im Monat wird in der Bar & Lounge des Theater Casino  
Zug dem Jazz gehuldigt. Ob Sie sich im Programm vorab informieren oder auf gut  
Glück in die Bar schlendern, Sie sollen Musik hören, bei der wir uns einig sind:  
es ist Jazz ... und er ist gut.*

Hier Freikarte buchen

T 41 41 729 05 50 . karten@theatercasino.ch