

GRUPPENKARTE

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

Gemüwestreifen | Dressing | Toppings
13.-

Spargel Suppe

Champagnerschäum
16.-

Hausgebeizter Swiss Lachs

Geflämmter Spargel | Dill Emulsion
24.-

Rindscarpaccio

Bärlauch Pesto | Belper Knolle | Spargelchip
25.-

HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte

Marsala Jus | Rosmarin - Bratkartoffeln
Blumenkohlpüree
51.-

Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse
48.-

Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Bärlauchrisotto

Gebackener Spargel | Rhabarberschaum
36.-

STARTERS

Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping
13.-

Asparagus soup

champagne foam
16.-

Home marinated salmon

flamed asparagus | dill emulsion
24.-

Beef carpaccio

wild garlic pesto | belper knolle | asparagus chip
25.-

MAIN COURSES

Beef entrecôte

marsala jus | rosemary roasted potatoes
cauliflower purée
51.-

Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables
48.-

Whitefish fillet from Lake Zug

herb cream sauce | rice | market vegetables
41.-

Wild garlic risotto

baked asparagus | rhubarb foam
36.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.