

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

Vorspeisen mit Spargeln

Spargelcremesuppe mit Bärlauch Croutons	16
Weisser Spargel mit marinierten Erdbeeren, Holunderessig und Kräuter Paneer	29/35
Hausgebeizter Swisslachs mit grünem Spargelsalat und Limetten-Basilikum-Vinaigrette	28
Spargel Panna-Cotta mit Kräutersalat, Erdbeerperlen und Spargel Chip	24

HAUPTGÄNGE MIT SPARGELN

Schwarze Spargel Ravioli mit Mönchsbart, konfierten Datterini und Estragon Schaum	39
Gebratener Swisslachs mit Kräuter Hollandaise Spargel-Kartoffelpüree und Marktgemüse	44

Starters with asparagus

Cream of asparagus soup with wild garlic croutons	16
White asparagus with marinated strawberries, elderberry vinegar and herb paneer	29/35
Home-marinated Swiss salmon with green asparagus salad and lime and basil vinaigrette	28
Asparagus panna cotta with herb salad, strawberry pearls and asparagus chip	24

MAIN COURSES WITH ASPARAGUS

Black asparagus ravioli with monk's beard, confit datterini and tarragon foam	39
Roasted Swiss salmon with herbs-hollandaise asparagus-mashed potatoes and market vegetables	44

VORAB

Bunter Blattsalat 13
mit Gemüsestreifen und Dressing

Rindscarpaccio 25
mit Baumnussdressing
Parmesansplitter und Rucola

Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) 23/32
mit hausgemachter Brioche, Toast
und eingelegtem Gemüse

STARTERS

Mixed salad 13
with strips of vegetables
and dressing

Beef carpaccio 25
with walnut dressing, Parmesan
shavings and rocket

Beef tartar (small 70g. / large 140g.) 23/32
with brioche, toast and pickled
vegetables

Ihr Event im Theater Casino

Originalgetreu und stilvoll sanierte Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Ihre Tagung, Ihr Fest oder Jubiläum und viele weitere Anlässe ideal kombinieren. Was immer Sie planen - wir haben den stimmigen Raum und die Erfahrung dazu.

The rooms, which have been faithfully restored to their original style and modern infrastructure, can be ideally combined for your conference, celebration or anniversary and many other occasions. Whatever you are planning - we have the right space and the experience.

Telefon: +41 41 729 05 50

E-Mail: anfrage@theatercasino.ch

HAUPTSÄCHLICH VEGETARISCH

Spinat Ricotta Ravioli 34
mit Kräuterrahmsauce

Kartoffel-Gnocchi 36
mit Burrata, Tomaten Sugo
und frischem Basilikum

HAUPTSÄCHLICH FISCH

Felchenfilets «Zuger Art» 41
aus dem Zuger See mit
Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln
und Saisonalem Gemüse

Hausgemachte Fischknusperli 34
mit Chips und Tartarsauce

MAINS VEGETARIAN

Spinach ricotta ravioli 34
with herb cream sauce

Potato gnocchi 36
with burrata, tomato sauce
and fresh basil

MAINS FISH

Whitefish fillets «Zug Style» 41
from Lake Zug with boiled potatoes,
herb cream sauce and seasonal
vegetables

Homemade fish crisp 34
with chips and tartar sauce

Wein Tipp

Meme Cianti Riserva DOCG
Fattoria di Petrognano 2019
Sangiovese, Canaiolo
69 / 75cl

HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

Rindsroulade	38
mit Rotweinjus, Pommes Duchesse und Tagesgemüse	
Tagliata vom Rinds Entrecôte	53
mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und dreierlei Karotten	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse	

MAINS MEAT

Beef roulade	38
with red wine jus, Pommes Duchesse and vegetables of the day	
Tagliata of beef entrecote	53
with rosemary jus, roast potatoes and three kinds of carrots	
Zürich veal ragout	48
with cream sauce, hash brown and seasonal vegetables	

Tages Empfehlung

Rinderfilet
mit Morchel Sauce, weissen Spargeln und Bärlauch-Risotto
61 pro Person

Fillet of beef
with morel sauce, white asparagus and wild garlic risotto
61 p. Person

Information

Ehrliche, lokale Produkte beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer. Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus dem Zugersee

Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MWST

We buy honest, local products from our local producers, farmers and fisherman. That is why we pay attention to the highest quality and sustainable cultivation of all our products, from wine to blossom.

Our meat, bread and fish come from Switzerland, unless otherwise declared. Fish crispies come from Lake Zug. If you have any questions about allergenic ingredients in our dishes, our service staff will be happy to provide you with information.

All prices in CHF incl. VAT