



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

Wildschweinragoût

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

Pochiertes Ei

*mit Nüsslisalat,
Speck und Croûtons* 19

Bunter Blattsalat

mit sautierten Pilzen
grosse Portion 15
kleine Portion 9

mit French oder Tages Dressing

Feigensalat

*mit Blattspinat, Randenterrine,
Radicchio, Zwiebeln
und Baumnußdressing* 19

Dreierlei Lachs aus Norwegen

*Hausgeräuchert auf Wakame
Algen, gebeizt im Randensud
und Tartare mit Limetten-Olivenöl
Vinaigrette* 26

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

Geräuchertes

Nuss-Schinkli
*mit Senfsauce, Kartoffel-
Baumnusspurée
und Sauerkraut* 34

Felchenfilet

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

Gebratenes

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

Kartoffel-Linsen

Curry
mit geröstetem Blumenkohl 29

Blumenkohl

*im Kurkuma-Kokosfond gegart
mit Popcorn, eingelegten
Peperoni und gebratenen
Kräuter-Paneer* 29

mit Planted Chicken 36

Danach

Warm & süss

*Waffel mit Cookieglace
und Nutella* 17

Zwetschgen Gratin

*mit Nusscrumble
und Joghurtglace* 15

Marsala Sabayone

mit Mocca-Arabicaglace 14

Harmoniert mit:

*Johnnet, Swiss Single Malt
Whisky, Distillerie Etter,
Zug, 4cl* 14

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

Streuselkuchen

*mit Grand cru Schokoladenglace
und Rahm* 9

Brownie

mit Pistazienglace 10.5

«Für Eis hett's immernu glangt»

*1 Espresso oder Kaffee
mit etwas Süssem* 8.5

Affogato al caffè

*Fior di latte 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 das Theater Casino Zug dem Jazz gehuldigt.
Ob Sie sich im Programm vorab informieren oder auf gut Glück ins Casino
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