

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat (klein / gross) 13/16
mit Gemüsestreifen und Dressing
nach Wahl

Wassermelonen-Fetasalat 21
mit Minze, Oliven, Salatgurke
und Quinoabällchen

Rindscarpaccio 25
mit getrüffelter cremé, Baby
Lattich und Focaccia chip

Waldbeere Kaltschale 16
mit Thymian-Sauerrahm
und Brombeerschaum

HAUPTSPEISEN

Zitrusfrüchte Risotto 36
mit gebrannter Wassermelone
und Minze Schaum

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

Tagliata vom Rinds Entrecôte 53
mit Chimichurri, Rucola,
Parmesanspäne und Rosmarin
Bratkartoffeln

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti
und Gemüse

STARTER

Mixed Leaf Salad (small / large) 13/16
with vegetables strips
and dressing

Watermelon-Feta Salad 21
with mint, olives, cucumber
and quinoa balls

Beef Carpaccio 25
with truffled cream, baby lettuce
and focaccia chip

Wild Berry Cold Dish 16
with thyme sour cream
and blackberry foam

MAINS

Citrus Risotto 36
with roasted watermelon
and mint foam

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

Tagliata of Beef Entrecote 53
with chimichurri, rocket,
parmesan shavings and rosemary
roast potatoes

Zürich Veal Ragout 48
with cream sauce, hash brown
and vegetables