



Abendkarte

Täglich frisches Fischtheater.

Jahrein jahraus schwimmen sie fröhlich vor unserem Haus umher, nicht selten hüpfen sie fangfrisch in unsere Küche und kurz danach auf die Teller der Gäste: Frische Fische aus dem Zugersee! Felchen, Bachforelle, Egli und mit viel Petri Heil noch einige Spezialitäten mehr, alle heimisch in unserem Fisch-Ensemble.

Vorab

Bärlauch- crèmesuppe

*mit gebackenen Felchen
im knusprigen Bierteig* 16

Geräuchertes Eglitatar

*mit gebeiztem Saibling,
Limette, Gurken
und Sauerrahm* 15

Hauptsächlich

Gebackenes Felchenfilet

*im Tempurateig mit Erbsencreme,
Jasminreis und Wasabi* 37

Gebratenes Felchenfilet

*mit Bärlauch-Rahmsauce,
Rhabarber
und Tomaten-Nudeln* 37

Egli-Roulade

*im Zucchini-mantel
mit Rauchlachs, lila Kartoffeln,
Frühlingsgemüse
und Safranschaum* 47

Alle Preise in CHF inkl. MWST / Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert.

Bei Fragen zu allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

Osterhasen Geheimtipp

*Sie flüstern es einander in die Löffel: Genusshasen treffen sich
am 21. April zum klassischen Oster-4-Gänger
und schwelgen in den frühlingshaften Delikatessen.*

Jetzt loshoppeln und Tisch reservieren!

Vorab

Tomaten-Basilikum Suppe

mit gebackenen Kalbsmilken

15

Roastbeef

aus dem Smoker

kalt aufgeschnitten

*mit Mango-Papaya Relish, Rucola
und sardischem Brot*

18.5

Salate aus dem GAMMAGARTEN

Blattsalat

mit eingelegter Birne

und gerösteten Mandeln 15

kleine Portion 9

mit French

oder Rhabarber-Chili Dressing

Blattspinat

mit Kirsch-Balsamico Dressing,

grillierten Kohlraben, Radiesli,

Kapuziner-Kresse

und schwarzer Erde 17

Alle Preise in CHF inkl. MWST / Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert.

Bei Fragen zu allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

Hauptsächlich

Beef Burger

*im hausgemachten Sesambun
mit Rindshack, geröstetem Speck,
pikanter Avocadocrème, Röst-
zwiebeln und Country Fries* 34

Konfiertes Woll- schweinbauch

*mit geröstetem Blumenkohl,
Feigen, Süsskartoffelmousseline
und Haselnüssen* 41

Zuger Schwingerteller

*Rindshackbraten mit Rösti,
Gemüse und Haussauce* 30

Gebratenes Saiblingsfilet

*mit Parmesanrisotto, gepickelte
Rande, Omoso-Hanfwurst Chip
und Zitronenschaum* 42

Vegetarische Capuns

*mit Bündner Bergkäse
und Gemüse aus dem
GAMMAGARTEN* 27

Grosse Ravioli

*mit Mascarpone, Bärlauch,
getrockneten Tomaten,
Gemüsebananen und Safran* 31

Wir empfehlen

**Dry aged Rinds-Hohrücken (250 gr.)
6 Wochen am Knochen gereift**

*von der Metzgerei Rogenmoser
mit hausgemachten Bärlauch-Gnocchi,
saisonaem Gemüse und Rhabarber Chutney*

59

Danach

Apfelstrudel

*neu interpretiert
mit Glacé, Strudelteig-Blätter
und Vanille* 14

Jumi's Käseteller

*mit Früchtebrot
und Tessiner Feigensenf* 18

«Für Eis hett's immernu glangt»

*1 Espresso oder Kaffee
mit etwas Süssem* 8.5

Pistazien Schwamm

*mit Rhabarber-Ragoût,
Ricotta und Erdbeersorbet* 14

Eis-Bau-Satz

*Gerne bringen wir Ihnen
unsere Karte*

So 12.05. 15:00 Uhr

FAURÉ QUARTETT

Nabil Shehata

Muttertag ist Verwöhntag.

Das Fauré Quartett, ergänzt mit Kontrabassist Nabil Shehata.

Kulinarisches Special

Muttertag-3-Gang-Menu im Restaurant
(wahlweise vor dem Konzert ab 12.00 Uhr
oder nach dem Konzert ab ca. 17.00 Uhr)

CHF 65 pro Person (exkl. Getränke)

Alle Preise in CHF inkl. MWST / Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert.

Bei Fragen zu allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.