

VORSPEISEN

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

Wassermelonen-Fetasalat 29
mit Minze, Oliven, Salatgurke und
Quinoabällchen

Rindscarpaccio 25
mit Rucola, Parmesansplitter und
Balsamico Dressing

Kirschen-Kaltschale 16
mit Limettenfrischkäse

HAUPTSPEISEN

Tomatenrisotto 34
mit geeistem Burrata und
Basilikumschaum

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

Tagliata vom Rinds Entrecote 53
mit Chimichurri, Rucola,
Parmesan, Datterini-Tomaten
und Rosmarin-Bratkartoffeln

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und
Gemüse

STARTER

Mixed salad (small / large) 13/16
with herbs and dressing of the
day

Watermelon-feta salad 29
with mint, olives, cucumber and
quinoa balls

Beef carpaccio 25
with rocket, Parmesan shavings
and balsamic dressing

Cherry cold soup 16
with lime cream cheese

MAINS

Tomato risotto 34
with iced burrata and basil 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, Datterini tomatoes and
rosemary roast potatoes

Zürich veal ragout 48
with cream sauce, hash browns
and vegetables