

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORAB

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

Kohlrabi Pannacotta 17
mit Käse Crostini und Engelshaar

Pastinaken Suppe 16
mit Champagner-Schaum

Rindscarpaccio 25
mit Baumnussdressing,
Parmesansplitter und Rucola

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

Gebeizter Swisslachs 24
mit Randen Vinaigrette
und Fenchel-Orangensalat

STARTERS

Mixed salad (small / large) 13/16
with strips of vegetables and
dressing

Kohlrabi pannacotta 17
with cheese crostini and angel hair

Parsnip soup 16
with champagne foam

Beef carpaccio 25
with walnut dressing, Parmesan
shavings and rocket

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

Marinated Swiss salmon
with beetroot vinaigrette and
fennel-orange salad

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

- Hausgemachte Gnocchi** 34
mit Tomatensauce, gebackene
Auberginenwürfel, Ricotta Crème
- Geräuchertes Risotto** 36
mit Kerbelwurzel und
Kerbelschaum

HAUPTSÄCHLICH FISCH

- Felchenfilets «Zuger Art»** 41
aus dem Zuger See mit
Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce
und Saisonalem Gemüse
- Gebratener Swisslachs** 39
mit Kartoffel-Selleriepüree
und Tagesgemüse
- Hausgemachte Fischknusperli** 24
mit Chips und Tartarsauce

MAINS VEGETARIAN

- Homemade gnocchi**
with tomato sauce, baked eggplant
cubes, ricotta cream
- Smoked risotto** 36
with chervil root and chervil foam

MAINS FISH

- Whitefish fillets «Zug Style»** 41
from Lake Zug with boiled potatoes,
herb cream sauce and seasonal
vegetables
- Fried Swiss Salmon** 39
With potato and clery puree and
vegetables of the day
- Homemade fish crisp** 24
with chips and tartar sauce

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

HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

Gezupfte Rindshaxen 38
mit Marsalajus, roter Tessiner
Polenta und geschmorten Karotten

Tagliata vom Rinds Entrecôte 53
mit Rosmarinjus, Serviettenknödel
und Gemüse

Zürcher Kalbgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti
und Gemüse

MAINS MEAT

Plucked beef shanks 38
with Marsala jus, red Ticino polenta
and braised carrots

Tagliata of beef entrecote 53
with rosemary jus, napkin
dumplings and vegetables

Zürich veal ragout 48
with cream sauce, hash brown and
seasonal vegetables

Tages Empfehlung

Rinderfilet
mit Thymian-Jus, Tagliolini und Tagesgemüse
61 pro Person

Fillet of beef
with thyme jus, tagliolini and vegetables of the day
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 und Fisch stammt aus der Schweiz, Reh und Wildschwein aus Österreich, 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 and fish come from Switzerland, Venison and wild boar from Austria, 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