

**VORSPEISEN**

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

**Eingelegte Melone** 24  
mit Wildschweinschinken und  
Litchy-Dressing

**Rindscarpaccio** 25  
mit getrüffeltem Dressing und  
eingelegten Pfifferlingen

**Kürbissuppe** 16  
mit Amaretto-Schaum

**HAUPTSPEISEN**

**Kürbisravioli** 36  
mit sautierten Pilzen und  
Preiselbeer-Schaum

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

**Reh-Pfeffer** 44  
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
Maroni und Rotweinbirne

**Zürcher Kalbgeschnetzeltes** 48  
mit Rahmsauce, Butterrösti und  
Gemüse

**STARTER**

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

**Pickled melon** 24  
with venison ham and  
litchy-dressing

**Beef carpaccio** 25  
with truffled dressing and pickled  
chanterelles

**Pumpkin soup** 16  
with amaretto foam

**MAINS**

**Pumpkin ravioli** 36  
with sautéed mushrooms and  
cranberry foam

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

**Venison Pepper** 44  
spaetzle, brussels sprouts, red  
cabbage, chestnuts, red wine pear

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