

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