

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORAB

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

Kürbis – Mousse 17
mit Granatapfel, Engelshaar und
Kandierte Kürbiskernen

Randen – Kokos Suppe 16
mit Meerrettichschaum

Rindscarpaccio 25
mit getrüffeltem Dressing und
eingelegten Pfifferlingen

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

Gebeizter Swisslachs 24
mit Catalogna, Randengel
und Brioche - Crostini

STARTERS

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

Pumpkin mousse 17
with pomegranate, angel hair and
candied pumpkin seeds

Beetroot - coconut soup 16
with horseradish foam

Beef carpaccio 25
with truffled dressing and pickled
chanterelles

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

Marinated Swiss salmon
with Catalogna, beetroot gel
and brioche crostini

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**

- Grünes Gerstenrisotto** 34
mit geschmorten Karotten und
Parmesanschaum
- Spinat Ricotta Ravioli** 36
mit Salbeibutter

HAUPTSÄCHLICH FISCH

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

**MAINS
VEGETARIAN**

- Green barley risotto** 34
with braised carrots and parmesan
foam
- Spinach- ricotta ravioli** 36
with sage butter

MAINS FISH

- Whitefish fillets «Zug Style»** 41
from Lake Zug with boiled potatoes,
herb cream sauce and seasonal
vegetables
- Roasted Swiss salmon** 39
with saffron cream, potato and
celery puree and root vegetables
- 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

Geflügelfrikassee	38
mit Hausgemachten Pappardelle und Tagesgemüse	
Tagliata vom Rinds Entrecôte	53
mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	

MAINS MEAT

Chicken Fricassee	38
with homemade pappardelle and vegetables of the day	
Tagliata of beef entrecote	53
with rosemary jus, baked potatoes 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