

DEUTSCH

VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** (klein / gross) 13/16
mit Gemüsestreifen und Dressing
- Bunter Tomatensalat** 22
mit Burrata, Basilikumpesto, Balsamico-Kaviar
- Gurken-Kaltschale** 16
mit Minze und Buttermilch-Glace
- Rindstatar** (klein 70g. / gross 140g.) 23/32
mit hausgemachtem Brioche, Toast und
eingelegtem Gemüse

SALATTELLER

- Wassermelonen-Fetasalat** 29
mit Minze, Oliven, Salatgurke und Quinoabällchen
- Lattichsalat** 32
mit Chicken Nuggets in Panko paniert,
Parmesansplitter und Joghurt-Limettendressing
- Panzanella Salat** 38
Toskanischer Brotsalat mit Dattel-Tomaten,
Felchenfilets und Limonen Mayo
- Kartoffel-Gurkensalat** 36
mit kaltem Roastbeef, dazu Kräutercrème-fraîche
und frischem Meerrettich

HAUPTSPEISEN

- Kichererbsen-Curry** 27
mit Randen Falafel und
Meerrettichschaum
- Tomatenrisotto** 34
mit geeistem Burrata und Basilikumschaum
- Felchenfilets «Zuger Art»** 41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln,
Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse
- Gebratener Swisslachs** 39
mit Tomaten-Oliven-Vinaigrette
Petersilienwurzel-Püree und bunten Karotten
- Chili con carne** 29
mit Pilaw-Reis und
Limonen Creme-Fraîche
- Tagliata vom Rinds Entrecote** 53
mit Chimichurri, Rucola, Parmesan, Datterini-
Tomaten und Rosmarin-Bratkartoffeln
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und
saisonalem Gemüse

ENGLISH

STARTER

- Mixed salad** (small / large) 13/16
with strips of vegetables and dressing
- Colorful tomato salad** 22
with burrata, basil pesto and balsamic caviar
- Cucumber cold soup** 16
with mint and buttermilk ice cream
- Beef tartar** (small 70g. / large 140g.) 23/32
with brioche, toast and pickled vegetables

SALATTELLER

- Watermelon-feta salad** 29
with mint, olives, cucumber and quinoa balls
- Lettuce salad** 32
with chicken nuggets,
parmesan shavings and yogurt-lime dressing
- Panzanella** 38
bread salad from tuscanly with plum tomatoes
whitefish filets and lemon mayo
- Potato-cucumber salad** 36
with cold roast beef served with herb crème
fraîche and fresh horseradish

MAINS

- Chickpea curry** 27
with beetroot falafel and
horseradish foam
- Tomato risotto** 34
with iced burrata and basil foam
- Whitefish fillets «Zug Style»** 41
from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream
sauce and seasonal vegetables
- Roasted Swiss salmon** 39
with tomato-olive vinaigrette
parsley root puree and colorful carrots
- Chili con carne** 29
with pilaf-rice and
lime crème-Fraîche
- 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 seasonal
vegetables