

VORSPEISEN

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

Rindscarpaccio 25
mit getrüffeltem Dressing und
eingelegten Pfifferlingen

Randen – Kokos Suppe 16
mit Meerrettichschaum

HAUPTSPEISEN

Spinat Ricotta Ravioli 36
mit Salbeibutter

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

Tagliata vom Rinds Entrecôte 53
mit Rosmarinjus,
Schmelzkartoffeln und Gemüse

Zürcher Kalbgeschnetzeltes 48
mit Rahmsauce, Butterrösti und
Gemüse

STARTER

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

Beef carpaccio 25
with truffled dressing and pickled
chanterelles

Beetroot - coconut soup 16
with horseradish foam

MAINS

Spinach and ricotta ravioli 36
with sage butter

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

Tagliata of beef entrecote 53
with rosemary jus, baked potatoes
and vegetables

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