

VORSPEISEN

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

Rindscarpaccio 25
mit Baumnussdressing,
Parmesansplitter und Rucola

Pastinakensuppe 16
mit Champagner-Schaum

HAUPTSPEISEN

Geräuchertes Risotto 36
mit Kerbelwurzel und
Kerbelschaum

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

Tagliata vom Rinds Entrecôte 53
mit Rosmarinjus,
Serviettenknödel 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 walnut dressing, Parmesan
shavings and rocket

Parsnip soup 16
with champagne foam

MAINS

Smoked risotto 36
with chervil root and chervil foam

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

Tagliata of beef entrecote 53
with rosemary jus, napkin
dumplings and vegetables

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