

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORAB

Bunter Blattsalat (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
Kohlrabi Pannacotta mit Käse Crostini und Engelshaar	17
Pastinaken Suppe mit Champagner-Schaum	16
Rindscarpaccio mit Baumnussdressing, Parmesansplitter und Rucola	25
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachter Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32
Gebeizter Swisslachs mit Randen Vinaigrette und Fenchel-Orangensalat	24

STARTERS

Mixed salad (small / large) with strips of vegetables and dressing	13/16
Kohlrabi pannacotta with cheese crostini and angel hair	17
Parsnip soup with champagne foam	16
Beef carpaccio with walnut dressing, Parmesan shavings and rocket	25
Beef tartar (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32
Marinated Swiss salmon with beetroot vinaigrette and fennel-orange salad	24

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

Selbstgemachte Pappardelle 34
mit Randen Pesto und
konfierte Tomaten

Geräuchertes Risotto 36
mit Kerbelwurzel und
Kerbelschaum

HAUPTSÄCHLICH FISCH

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

Gebratener Swisslachs 39
mit Kartoffel-Selleriepüree
und Tagesgemüse

Hausgemachte Fischknusperli 34
mit Chips und Tartarsauce

MAINS VEGETARIAN

Homemade pappardelle 34
with beetroot pesto and
confit tomatoes

Smoked risotto 36
with chervil root and chervil foam

MAINS FISH

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

Fried Swiss Salmon 39
With potato and clery puree and
vegetables of the day

Homemade fish crisp 34
with chips and tartar sauce

Wein Tipp
Meme Cianti Riserva DOCG
Fattoria di Petrognano 2019
Sangiovese, Canaiolo
69 / 75cl

HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

Rindspillard	38
mit Rotweinbutter, Kartoffel-Pilz Duchesse und Markt Gemüse	
Tagliata vom Rinds Entrecôte	53
mit Rosmarinjus, Serviettenknödel und Gemüse	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse	

MAINS MEAT

Beef paillard	38
with Redwine - butter, mushroom duchesse and market vegetables	
Tagliata of beef entrecote	53
with rosemary jus, napkin dumplings 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