

**MENU**

**M**

**RESTAURANT  
THEATER CASINO ZUG**

## VORSPEISEN WILD

---

<b>Nüsslisalat</b>	17
mit französischer Salatsauce, Pilzen und Ei	
<b>Eingelegte Melone</b>	24
mit Wildschweinschinken und Litchy- Dressing	

## HAUPTSÄCHLICH WILD

---

<b>Wildschweinfilet</b>	52
mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne	
<b>Hirschschnitzel</b>	57
mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne	
<b>Reh-Pfeffer</b>	44
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne	
<b>3erlei vom Hirsch</b>	59
mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne (aus Bündler Hochjagd)	

## STARTER GAME

---

<b>Lamb's lettuce</b>	17
with French salad dressing, mushrooms and egg	
<b>Pickled melon</b>	24
with venison ham and litchy-dressing	

## MAINS GAME

---

<b>Fillet of wild boar</b>	52
jus, spaetzli, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, red wine pear	
<b>Deer escalope</b>	57
mushroom cream sauce, spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, red wine pear	
<b>Venison Pepper</b>	44
spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, red wine pear	
<b>3 kinds of deer</b>	59
venison jus, spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts red wine pear (Hunted from the swiss highland)	

## Tages Empfehlung

---

Ganzer Rehrücken mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und  
Rotwein- & Safranbirne  
*Ab 2 Personen 62 p. Person*

Whole saddle of venison with game jus, spaetzle, Brussels sprouts, red  
cabbage, chestnuts and red wine & saffron pears  
*from 2 persons 62 p. person*

## VORAB

---

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

**Kürbissuppe** 16  
mit Amaretto-Schaum

**Randen Quiche** 27  
mit geräuchertem Alpenzander,  
Kräutersalat und kandierten  
Baumnüssen

**Rindscarpaccio** 25  
mit getrüffeltem Dressing und  
eingelegten Pfifferlingen

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

## STARTERS

---

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

**Pumpkin soup** 16  
with amaretto foam

**Beetroot quiche** 27  
with smoked Alpine pikeperch, herb  
salad and candied walnuts

**Beef carpaccio** 25  
with truffled dressing and pickled  
chanterelles

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

### 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](mailto:anfrage@theatercasino.ch)

## **HAUPTSÄCHLICH VEGETARISCH**

---

- Sellerie Piccata** 34  
mit einem Tomaten-Spiegel  
dazu Pappardelle und Glacierte duo  
Karotten
- Kürbisravioli** 36  
mit sautierten Pilzen und Preiselbeer-  
Schaum
- Wilder Vegi Teller** 39  
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
Maroni und Rotweibirne

## **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**

---

- Celery piccata** 34  
with a tomato sauce  
served with pappardelle and glazed  
duo carrots
- Pumpkin ravioli** 36  
with sautéed mushrooms and  
cranberry foam
- Wild veggie plate** 39  
with spaetzle, Brussels sprouts, red  
cabbage, chestnuts and red wine pear

## **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  
65 / 75cl

## HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

<b>Pulled Kalbshaxen Burger</b>	38
mit einem Schwarzen bun Pommes Allumettes dazu Rotebete apfelkohl - slaw	
<b>Tagliata vom Rinds Entrecote</b>	53
mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	

## MAINS MEAT

<b>Pulled veal shank burger</b>	38
with a black bun Pommes Allumettes with beet and apple cabbage – slaw	
<b>Tagliata of beef entrecote</b>	53
with rosemary jus, baked potatoes and vegetables	
<b>Zürich veal ragout</b>	48
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	

## 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 with information.

All prices in CHF incl. VAT