

**MENU**

**M**

**RESTAURANT  
THEATER CASINO ZUG**

## SALATTELLER

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

## SALAD PLATE

<b>watermelon-feta salad</b>	29
with mint, olives, cucumber and quinoa balls	
<b>lettuce salad</b>	32
with chicken nuggets, parmesan shavings and yogurt-lime dressing	
<b>panzanella</b>	38
bread salad from tuscan with plum tomatoes whitefish filets and lemon mayo	
<b>potato-cucumber salad</b>	36
with cold roast beef, served with herb crème fraîche and fresh horseradish	

### 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

## VORAB

---

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

**Bunter Tomatensalat** 22  
mit Burrata, Basilikumpesto und  
Balsamico-Kaviar

**Gurken-Kaltschale** 16  
mit Minze und Buttermilch-Glace

**Rindscarpaccio** 25  
mit Rucola, Parmesansplitter und  
Balsamico Dressing

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

## 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 carpaccio** 25  
with rocket, Parmesan shavings and  
balsamic dressing

**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**

---

**Kichererbsen-Curry** 34  
mit Randen Falafel und  
Meerrettichschaum

**Tomatenrisotto** 34  
mit geeistem Burrata und  
Basilikumschaum

**HAUPTSÄCHLICH FISCH**

---

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

**Gebratener Swisslachs** 39  
mit Tomaten-Oliven-Vinaigrette  
Petersielenwurzel-Püree und  
bunten Karotten

**MAINS  
VEGETARIAN**

---

**Chickpea curry** 34  
mit Randen Falafel und  
Meerrettichschaum

**Tomato risotto** 34  
with iced burrata and basil foam

**MAINS FISH**

---

**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

**Wein Tipp**

**Meme Cianti Riserva DOCG**

Fattoria di Petrognano 2019

Sangiovese, Canaiolo

65 / 75cl

## HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

---

<b>Chili con carne</b>	<b>38</b>
mit Pilaw reis und Limonen Creme-fraiche	
<b>Tagliata vom Rinds Entrecote</b>	<b>53</b>
mit Chimichurri, Rucola, Parmesan, Datterini-Tomaten und Rosmarin-Bratkartoffeln	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>48</b>
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	

## MAINS MEAT

---

<b>Chili con carne</b>	<b>38</b>
mit Pilaw reis und Limonen Creme-fraiche	
<b>Tagliata of beef entrecote</b>	<b>53</b>
with chimichurri, rocket, parmesan, Datterini tomatoes and rosemary roast potatoes	
<b>Zürich veal ragout</b>	<b>48</b>
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, Maispoularde aus Frankreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus Europa.

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, Chicken is from France, unless otherwise declared. Fish crispies comes from Europa.  
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