

DEUTSCH

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat (klein / gross)	13/16
mit Gemüsestreifen und Dressing	
Bunter Tomatensalat	22
mit Burrata, Basilikumpesto, Balsamico-Kaviar	
Gurken-Kaltschale	16
mit Minze und Buttermilch-Glace	
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.)	23/32
mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	

SALATTELLER

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

HAUPTSPEISEN

Kichererbsen-Curry	27
mit Randen Falafel und Meerrettichschaum	
Tomatenrisotto	34
mit geeistem Burrata und Basilikumschaum	
Felchenfilets «Zuger Art»	41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	
Gebratener Swisslachs	39
mit Tomaten-Oliven-Vinaigrette Petersilienwurzel-Püree und bunten Karotten	
Chili con carne	29
mit Pilaw reis und Limonen Creme-fraiche	
Tagliata vom Rinds Entrecote	53
mit Chimichurri, Rucola, Parmesan, Datterini-Tomaten und Rosmarin-Bratkartoffeln	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse	

ENGLISH

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

SALATTELLER

Watermelon-feta salad	29
with mint, olives, cucumber and quinoa balls	
Lettuce salad	32
with chicken nuggets, parmesan shavings and yogurt-lime dressing	
Panzanella	38
bread salad from tuscanly with plum tomatoes whitefish filets and lemon mayo	
Potato-cucumber salad	36
with cold roast beef served with herb crème fraîche and fresh horseradish	

MAINS

Chickpea curry	27
mit Randen Falafel und Meerrettichschaum	
Tomato risotto	34
with iced burrata and basil foam	
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	
Chili con carne	29
mit Pilaw reis und Limonen Creme-fraiche	
Tagliata of beef entrecote	53
with chimichurri, rocket, parmesan, Datterini tomatoes and rosemary roast potatoes	
Zürich veal ragout	48
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	