

VORSPEISEN & SUPPEN

	Vorspeise	Hauptgang
Tomatencremesuppe	12.00	
Baby Lattich Salat Sesam-Ingwerdressing Crispy Panko Chicken Wasabi	22.50	35.50
Nüsslisalat 🍷 Zuger Ei	17.00	
Tatar handgeschnitten vom Schweizer Weiderind Eigelb Briochetoast Rauchsalzbutter	26.00	38.00
Kalte Platte Serrano Rohschinken Bündnerfleisch Alpschweinschinken Steinhauser Sbrinz Gruyère Fritzenhaus		36.00

HITS LE BAR DU BŒUF

Moules et frites Miesmuscheln Tomaten Pommes frites	40.00
Ochsen Burger vom Weiderind Brioche Bun Kopfsalat Gurke Kabis Pommes frites	32.00

PASTA

Bucatini all'Amatriciana Guanciale Zwiebel Knoblauch Pecorino	32.00
Handgemachte Tjarin mit Artischocken Parmesan Petersilie Tomate	34.00

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz | Moules aus den Niederlanden
Brioche wird im Hause hergestellt, Brot und Gebäck ist von Fredy's.
für Brot und Alpbutter berechnen wir CHF 3.00.

KLASSIKER

	Hauptgang
Zugersee Felchenfilet gebraten Alpbutter Salzkartoffeln Wurzelspinat	44.00
Kalbsleberli mit Butter sautiert Salbei Rösti Marktgemüse	39.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Champignons-Cognac-Rahmsauce Rösti Marktgemüse	46.00
Wienerschnitzel vom Kalb Preiselbeeren Pommes frites	46.00
Entrecôte Café du bœuf Pommes Allumettes	48.00

DESSERTS

Caramelköpfl Nydle	13.00
Original Zuger Kirschtorte	10.00
Aufgeschlagener Eiskaffee mit Zuger Kirsch	14.00 15.00
Affogato Vanilleeis Espresso	9.50
Feuchter Schokoladenkuchen Nydle	12.00
Hausgemachte Glace & Sorbets Vanille Mokka Schokolade Joghurt Zitrone Mango Blutorange 1 Kugel 6.00 2 Kugeln 11.00 3 Kugeln 15.50	

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet.
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.