

VORSPEISEN & SUPPEN

	Vorspeise	Hauptgang
Kürbiscremesuppe ✓	14.00	
Steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne		
Baby Lattich Salat	22.50	35.50
Crispy Panko Chicken Sesam-Ingwerdressing Wasabi		
Nüsslisalat ✓	17.00	
Zuger Ei		
Tatar Hand geschnitten vom Schweizer Weiderind	26.00	38.00
Schwyzer Alpbutter Briochetoast		
Kalte Platte		36.00
Serrano Rohschinken Bündnerfleisch Alpschweinschinken		
Steinhauser Sbrinz Gruyère Fritzenhaus		

HITS LE BAR DU BŒUF

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

PASTA

Käsespätzli ✓	30.00
Röstzwiebeln Gruyère Fritzenhaus Emmentaler Appenzeller	
Fusilli Puttanesca ✓	28.00
Tomatensauce Knoblauch Taggiasca-Oliven Kapern Peperoncino	

KLASSIKER

Hauptgang

Gebratene Felchenfilets aus dem Zugersee	40.00
Alpbutter Wurzelspinat Salzkartoffeln	
Kalbsleberli mit Butter gebraten	39.00
Salbei Rösti Marktgemüse	
Wienerschnitzel vom Kalb	44.00
Preiselbeeren Pommes frites	
Wildhacktätschli	38.00
Wildjus Kartoffelpüree geschmortes Rotkraut	
Rehschnitzel	46.00
Wildrahmsauce geschmortes Rotkraut Maroni Eierspätzli Preiselbeerbirne	

DESSERTS

Coupe Nesselrode	16.50
Vermicelles Meringue Vanilleglace Zuger Nydle	
Original Zuger Kirschtorte	10.00
Aufgeschlagener Eiskaffee	14.00
mit Zuger Kirsch	15.00
Affogato	9.50
Feuchter Schokoladenkuchen	12.00
Zuger Nydle	
Hausgemachte Glace & Sorbets	
Vanille Mokka Schokolade Haselnuss Sauerrahm Zitrone Mango Himbeere	
1 Kugel 6.00 2 Kugeln 11.00 3 Kugeln 15.50 Zuger Nydle 1.50	

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet ✓

Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.