

Salate

Frühlingssalat

ein fruchtiges Potpourri aus grünen Spargeln, Beeren, Rucola, schwarzem Quinoa, gerösteten Pinien und erfrischendem Himbeerdressing

16.00

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an französischem-, italienischem- oder Himbeer-Dressing

13.00

verschiedene Blattsalate

französischem-, italienischem- oder Himbeer-Dressing

10.00

Käse-Salat

mit geraffeltem Greyerzer, dazu feingeschnittener Spitzkohl, Radieschen, Trauben, Essiggurken und rote Zwiebeln an Nussdressing

kleine Port. 16.00
Hauptgericht 21.00

Salat aus dem Tagesangebot

8.00

Suppen

Karotten-Ingwer Cremesuppe

mit Patagonischen Jakobsmuscheln und eingelegtem Ingwer

15.00

Gelbe Randen-Schaumsuppe

mit Randenwürfeln, Fetakäse und schwarzen Nüssen

14.00

Suppe aus dem Tagesangebot

8.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Vorspeisen

Black Tiger Krevetten

auf knusprigem Schwarzbrot mit mariniertem Spitzkohl
serviert mit einem Cocktail aus Gurken,
Kohlrabi und Hüttenkäse

20.00

Zweierlei von der Wachtel

saftig gebratene Brust und knusprig gebackene Keule
mit Mais, Erbsen und Paprika-Dip mit Peperoncini

24.00

Burrata

als raffiniertes Törtchen mit cremigem Kern, serviert mit
aromatischem Tomatensalat und Basilikum

17.00

Rauchlachs

als Roulade mit Kräuter-Frischkäse und
Tranchen vom geräucherten Lachs-Filet Royal mit
fein geschnittenem Babylattich an Apfel-Senf Dressing

22.00

Fisch

Forellenfilet

als Röllchen pochirt mit Blattspinat, Weissweinschaum
und hausgemachten Bärlauch Gnocchi

39.00

Rotbarsch Rückenfilet

glasig auf der Haut gebraten an Safran-Butter Sauce
mit einem Beilagen-Mix aus buntem Krautstiel,
Zwiebeln und Kartoffelwürfeln

46.00

Eglifilets

in luftigem Bierteig gebacken mit Remouladensauce

oder

gebraten in Butter nach Müllerinnen-Art

Vorspeise 24.00

Beide Zubereitungen mit Blattspinat und

kleine Port. 30.00

wahlweise mit Wildreismix oder Bratkartoffeln

Hauptgericht 40.00

DEKLARATION Fisch:

Forelle – CH, FR / Rotbarsch – IS / Lachs – NO

Egli – EE Wildfang, CH, DE / Muscheln – AR / Krevetten - VT

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Kalbshals

am Stück sanft im «Sous vide – Bad» gegart
anschliessend als Steak kurz angebraten, dazu
grüne Spargeln, Risotto und würzige Rotweinsauce **42.00**

Duo vom Rind

mit Filet und geschmorter Kopfbacke
begleitet von Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse **52.00**

Entenbrust

rosa im Ofen gegart auf bunter Gemüsepfanne
mit Sojasauce und Sesam-Reis **38.00**

Lamm Entrecôte

mit würziger Kruste gebraten an Rotweinsauce
angerichtet mit leicht pikantem Peperonata
und Kartoffelgratin **39.00**

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen

von der Metzgerei Holzen, an Zwiebelsauce
mit Rösti oder Pommes frites **26.00**

Kalbsleber

geschnetzelt und kurz gebraten in Butter mit Kräutern und Zwiebeln,
angerichtet mit goldbrauner Rösti und Gemüse **39.00**

DEKLARATION Fleisch

Leber - CH / Rind – CH / Rindsfilet - IRL / Kalb – CH

Wachtel – FR / Lamm – NZ, AU / Ente – FR

Vegetarisch

Butterpudding

mit Toast, Butter, Zwiebeln, Ei und Kräuter pochiert und
anschliessend krossgebraten, serviert auf Mais-Chili Püree
und geschmorter Spitzpaprika **28.00**

Weisser Spargel

mit Zitronenbutter, frischem Schnittlauch,
knusprigem Ei-Brotbrösel und Bratkartoffeln **Vorspeise 21.00**
Hauptgericht 29.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Katalanische Schokoladen Creme

mit Rohrzucker karamellisiert und serviert
mit Kokosnussglace, Brownies und Früchten

14.00

Crèmeschnitte «Rössli»

Ein Mille-feuille aus Beerenmousse, knusprigem Blätterteig,
weisser Schokolade, Vanillecreme und Früchten

14.00

Erdbeer-Tiramisu

im Glas mit frischen Erdbeeren, Biskuit und
Erdbeergelee angerichtet, dazu knusprige
St. Wolfgang Mandel-Cantucci

15.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce

12.00

Eiskaffee Zuger Art

von der Region für die Region -
feines Kaffeegelee aufgerührt mit Kirsch

12.00

kleine Port. 9.50
ohne Kirsch 11.00

Zuger Kirschtorte

nach dem Originalrezept der Konditorei Treichler

11.00

Sorbets oder Glace

fragen Sie nach den aktuellen Aromen

pro Kugel 4.50

Komposition von auserlesenem Käse

mit Früchtebrot, Nüssen, Feigensenf
und Chutney

16.00