

Salate

Sommersalat

eine fruchtige und bunte Kombination aus Gurken, Stangensellerie, Pfirsich, Himbeeren, Spitzpaprika, Blattsalat und Ziegenkäse an Himbeer-Dressing **16.00**

Lyoner-Greyerzer Salat

in feine Streifen geschnitten mit Essiggurken und roten Zwiebeln an französischem Dressing **17.00**

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an französischem-, italienischem- oder Himbeer-Dressing **13.00**

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem- oder Himbeer-Dressing **10.00**

Salat aus dem Tagesangebot

8.00

Suppen

Kaltschale

aus gelber Wassermelone mit Maggia Pfeffer und Wassermelonen Sorbet **15.00**

geräucherte Sellerie Cremesuppe

mit Birnen Brunoise und gebratener Krevette **15.00**

Suppe aus dem Tagesangebot

8.00

Bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt. und in CH-Franken.

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Vorspeisen

Zweierlei vom Lachs

mit sous vide gegartem Filet und knusprigem
Lachs-Frischkäse Bällchen im Cornflakes-Mantel auf
Wakame-Gemüsesalat mit Sesam und Cashewnüssen **24.00**

Caprese «Tricolore»

als Creme-Törtchen aus Büffel Mozzarella, getrockneten Tomaten
und Avocado mit erfrischendem Basilikumsorbet
und buntem Cherry-Tomaten Salat **17.00**

Vitello Tonnato - *modern und mal anders präsentiert*

mit dünnen Tranchen von Kalbfleisch, begleiten von aromatischem
Thunfisch Tatar, Kapernäpfeln, knuspriger Baguette Scheibe
und cremiger Tonnato-Sauce **24.00**

Jakobsmuscheln

eingelegt in leicht pikanter Orangen Marinade
in Carpaccio geschnitten und angerichtet mit
Fenchel Orangensalat, Orangenkaviar und Salicorn **22.00**

Fisch

Wolfsbarsch Filet

kross grilliert auf Zucchetti Gemüse mit Granatapfel,
köstlichen Gnocchi mit fruchtiger Mango-Note und Chili **48.00**

Saibling Filets

von der Spielhofer Fischzucht in Cham
sanft pochiert an Schnittlauchsauce mit
würzig, cremigem Ratatouille- Langkornreis **42.00**

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: Saibling – CH / Wolfsbarsch – IT,GR / Jakobsmuscheln - CAN
Egli – EE-Wildfang, CH, DE / Lachs – NO / Thunfisch – MV
Krevetten - VT

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Kalbssteak-Roulade

dünn geklopft, gefüllt mit grünen Bohnen und
im Speckmantel knusprig gebraten, dazu
hausgemachte Schupfnudeln und frische Eierschwämmli 50.00

Lamm Gigot

im Sous-Vide rosa gegart an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree und Broccoletti vom
Buuregarte der Familie Boog in Hünenberg 44.00

Schweinsfilet

als Medaillon gebraten an Cognac-Rahmsauce
mit Lauchgemüse und cremigen Tagliatelle 39.00

Entenbrust

mit bunten Gemüsestreifen, Süsskartoffeln
und Teriyaki Sauce 38.00

Kalbsleber

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

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen

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

DEKLARATION Fleisch Leber - CH / Lamm - IRL / Ente- FR
Kalb - CH / Schwein - CH

Vegetarisch

Offenes Ravioli

hausgemachte Nudelteigblätter geschichtet mit
Lauchgemüse und kurz gebratenen Eierschwämmli 29.00

gebratene Tramezzini-Brot Roulade

raffiniert gefüllt mit Peperoni-Frischkäse, serviert auf
leicht pikantem Ratatouille und mariniertem Lattich Salat 29.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Zwetschgen-Tiramisu

im Glas mit Zwetschgen, Biskuit und Sauce angerichtet,
serviert mit einer knusprigen Streuselkuchen-Ecke

15.00

Aprikosen Variation

mit Mousse-Terrine auf Pistazienbiskuit, seinem Sorbet
und Kompott

15.00

Crèmeschnitte «Rössli»

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

14.00

Süsse Versuchung

Ist es etwas Fruchtiges, Gefrorenes, Crémiges, Gebackenes,
oder etwa eine Kreation mit Schokolade?
Gerne informieren wir Sie über die aktuelle Kombination

14.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce

14.00

Eiskaffee Zuger Art

von der Region für die Region -
feines Kaffee-GLACE aufgerührt mit Kirsch

12.00

kleine Port. 9.50
ohne Kirsch 11.00

Zuger Kirschtorte

nach dem Originalrezept der Konditorei Treichler

11.00

Sorbets die aktuellen Aromen:

Himbeere, Gartenbeeren-Stracciatella, Zwetschgen,
Aprikose, Orange, Zitrone, Ananas, Mango

pro Kugel 4.50

GLACE die aktuellen Aromen:

Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade,
Karamell, Stracciatella

pro Kugel 4.50

Komposition von auserlesenem Käse

mit Früchtebrot, Nüssen, Feigensenf
und Chutney

16.00