

Salate

Wintersalat

aus fein geschnittenem Spitzkohl an Zitronengras Dressing
mit gebratenen Shiitake Pilzen und Gemüsepapaya,
verfeinert mit Erdnüssen und Gurken 15.00

Freiland-Nüsslisalat

vom Buuregarte der Familie Boog in Hünenberg
an französischem Dressing mit Speckwürfeln, sautierten Pilzen,
gerösteten Nüssen und gehacktem Ei 18.00

gemischter Salat

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

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem-,
oder Zitronengras-Dressing 10.00

Salat aus dem Tagesangebot 9.00

Suppen

Fenchel Schaumsuppe

safranisiert und abgerundet mit frischer Zitrone und Krevette 16.00

Rote Linsen Cremesuppe

leicht pikant gewürzt mit aromatischem Schinken-Sülzchen 15.00

Suppe aus dem Tagesangebot 9.00

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

Calamares

sautiert mit Zwiebeln und Kräutern, geschmacklich unterstützt
von hausgemachten Kartoffel-Gnocchi mit dezentem
Orangenaroma und luftigem Orangen Espuma 22.00

Camembert Rolle

fruchtig veredelt und mit knusprigen Kadayif Teigfäden umhüllt,
auf Meerrettich-Randen Salat mit feiner Hibiskus-Note 19.00

Zweierlei Räucherfisch

Forelle cremig verfeinert und mit Pfeffer abgeschmeckt, begleitet
von einer mit Buchenholz geräucherten Makrele und knackigem
Kohlrabi-Radieschen Salat an Passionsfrucht-Vinaigrette 20.00

Tatar vom Kalb

harmonisch und würzig mit Kräutern, getrockneten Tomaten
und Oliven, dazu Weisskohlsalat und geröstete Pinien 24.00

Fisch

Duo vom Lachs

auf der Haut glasig grilliert und als raffinierter Taler frittiert,
auf gebratenen Scheiben von Serviettenknödel und kurz sautiertem
Lauchgemüse mit getrockneten Tomaten 39.00

Eglifilets

in luftigem Bierteig gebacken mit Remouladensauce

oder

gebraten in Butter nach Müllerinnen-Art **Vorspeise 24.00**

Beide Zubereitungen mit Blattspinat und **kleine Port. 34.00**

wahlweise mit Wildreis mix oder Bratkartoffeln **Hauptgericht 40.00**

Rotbarsch

Royal Rückenfilet in Panko-Kokos Crunchy Mantel
mit köstlichen Miesmuscheln und Kichererbsen in delikater
Currysauce, gebratenem Pak Choi und Jasminreis 42.00

Fleisch

Lamm Entrecôte

mit Pfefferkruste rosa gegart, auf eingelegtem, mediterranem Gemüse und knusprig, saftiger Bulgur-Schnitte

42.00

Schweins Kotelett

mit Kräutern mariniert und im Speck zart und kross grilliert, mit buntem Ofengemüse und cremig-würzigem Kartoffelgratin

40.00

Rindsfilet Medaillon

serviert an einer Feigen-Zwiebel Reduktion, mit geschmortem Wintergemüse und feinem Kartoffelpüree

58.00

Entenbrust

perfekt im Ofen zubereitet, begleitet von hausgemachten Paprika-Churros und einem Kürbisdreierlei aus Püree, geschmortem Kürbis und feiner Vinaigrette mit Trauben

39.00

Kalbsleber

geschnetzelt und kurz sautiert 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 - NZ, AU / Schwein - CH
Rind - IRL / Ente - FR

Vegetarisch

Brot-Knödel

in Butter als Scheibe gebraten, belegt mit Ofenkürbis, grilliertem Gemüse und sautierten Pilzen

29.00

Frischkäse

knusprig gebacken im Strudelteig auf Lauchgemüse mit getrockneten Tomaten und gebratenen Cipolotti

29.00

DEKLARATION Brot:

Konditorei-Confiserie von Rotz, Cham / CH

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Orangen Mousse

mit leicht kandierten Orangen, begleitetet von
exotischem Fruchtsalat mit Orangensorbet und Honigwaffel 16.00

Crèmeschnitte «Rössli»

Ein Mille-feuille aus Beerenmousse, knusprigem Blätterteig,
Vanillecreme und Früchten 15.00

Süsse Versuchung

Ist es etwas Fruchtiges, Gefrorenes, Crémiges, Gebackenes,
oder etwa eine Kreation mit Schokolade?
Gerne informieren wir Sie über die aktuelle Kombination 15.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce 15.00

Coupe Dänemark

drei Kugeln Vanilleglace mit
hausgemachter Schokoladensauce und Schlagrahm 14.00
kleine Port. 9.50

Eiskaffee Zuger Art

von der Region für die Region - 14.00
feines Kaffee glace aufgerührt mit Kirsch ohne Kirsch 12.00
kleine Port. 9.50

Zuger Kirschtorte

nach dem Originalrezept der Konditorei Treichler 11.00

Sorbets die aktuellen Aromen:

Zwetschge, Zitrone, Ananas, Mango
Apfel, Melonen, Orange pro Kugel 4.50

Glace die aktuellen Aromen:

Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade,
Karamell, Stracciatella, Kokos pro Kugel 4.50