

Salate

Saisonsalat

ein herbstliches Arrangement aus gerösteten Süsskartoffeln, Granatapfel, fein gehobeltem, rohen Rosenkohl und Kürbiskernen, verfeinert mit aromatischem Kürbiskern-Dressing

16.00

gemischter Salat

assortierte Gemüse- und Blattsalate an französischem-, italienischem-, oder saisonalem Dressing

13.00

Käse-Salat

mit geraffelem, würzigem Greyerzer, Trauben, Essiggurken und roten Zwiebeln an französischem Dressing

18.00

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem-, oder saisonalem Dressing

10.00

Salat aus dem Tagesangebot

9.00

Suppen

Zitronensuppe

eine köstliche griechische Spezialität aus abgebundenem, cremigem Geflügelfond und frischer Zitrone

15.00

Schaumsuppe

aus gelber Rande, aromatisch und pikant abgeschmeckt, dazu Dallenwiler Ziegenfrischkäse

16.00

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

Kabeljau

saftig und zart im Sous-vide-Bad gegart, serviert mit feinem Pastinaken Püree, aromatischen Balsamico-Zwiebeln und Petersilie

22.00

Eierschwämmli

präsentiert als leicht cremiges Tatar, erfrischend und fruchtig kombiniert mit Sellerie-Apfel Salat und knusprigem Kartoffelstroh

19.00

Hakozushi

traditionelles japanisches Box-Sushi mit Royal-Lachs, Gurke, und Reis, begleitet von gehobeltem Rettich mit Sesam dazu Shiitake-Pilze, Wasabi und Orangenfilets

24.00

Gämse Entrecôte

confiert und anschliessend kalt aufgeschnitten, angerichtet mit lieblichem Weisskohlsalat, Feigen und geschmortem Kürbis

26.00

Fisch

Adlerfisch

aus dem Mittelmeerbereich mit festem und saftigem Fleisch, wird als Filet auf der Haut gebraten und serviert mit Belugalinsen und eingelegtem, mediterranem Gemüse

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. 34.00

wahlweise mit Wildreismix oder Bratkartoffeln

Hauptgericht 40.00

Forellenfilets

pochiert an Weissweinsauce mit gebratenen Black Tiger Krevetten, Lauchgemüse und kleinen Kartoffelknödeln

38.00

Fleisch

Rehschnitzel

zart grilliert an Wildrahmsauce mit klassischen Garnituren wie Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, hausgemachten, gebratenen Spätzli, karamellisierten Maroni, und Preiselbeeren

44.00

Wildschwein Koteletts

würzig mariniert und saftig gebraten, auf fruchtigem Wirsinggemüse mit knusprig frittierten Meerrettich-Kapern Krapfen und grillierten Romanesco Röschen

42.00

Lammhaxe

sanft geschmort an kräftiger Sauce, dazu cremig gerührte Bramata Polenta, gebratener Blumenkohl und Broccoli

44.00

Filet Duo

geschichtet aus Kalb und Rind, mit Speck umwickelt und als Medaillon gebraten, begleitet von buntem Gemüse und Kartoffelgratin

56.00

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

28.00

DEKLARATION Fleisch

Leber - CH / Lamm – NZ, AU / Wildschwein - FR / Rindsfilet - IRL
Kalb - CH / Reh – AT, DE / Gämse - AT

Vegetarisch

Herbstteller

gebratene, hausgemachte Eierspätzli mit klassischen Garnituren wie Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, karamellisierten Maroni, Quitten und Preiselbeeren

32.00

Meerrettich-Kapern Krapfen

knusprig frittiert und angerichtet mit fruchtigem Wirsinggemüse, grilliertem Broccoli und Blumenkohl

30.00

DEKLARATION Brot:

Konditorei-Confiserie von Rotz, Cham / CH

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert _____

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

Vermicelles

auf Meringues mit geschlagenem Rahm 10.00
kleine Port. 8.50
als Coupe Nesselrode mit Vanilleglace 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,
Orange, Cassis pro Kugel 4.50

Glace die aktuellen Aromen:

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

erfrischendes Sorbet mit Schuss

wählen Sie Spirituosen, Likör oder Champagner
nach Ihrem Geschmack
eine Kugel 9.00
zwei Kugeln 13.50
drei Kugeln 18.00