

Salate

Frühlingssalat

aus mediterranem Grillgemüse, aromatisch mit Kräutern,
Olivenöl und Chili eingelegt, angerichtet auf
fein geschnittenem Baby Lattich

15.00

gemischter Salat

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

13.00

asiatischer Fleischsalat

an einer Marinade aus geröstetem Knoblauch, Sojasauce und
Sesam, umrahmt von bunten Streifen von Pak Choi, Chinakohl,
Sprossen und jungem Mais

18.00

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem-, oder saisonalem Dressing

10.00

Salat aus dem Tagesangebot

9.00

Suppen

Fenchel Schaumsuppe

safranisiert und abgerundet mit frischer Zitrone und Krevette

16.00

Bärlauch-Kartoffel Cremesuppe

mit gebratenen Brotknödel und Speck

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.

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, mit Frühlings-Salat aus grünen Spargeln, Lauch und Apfel **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 gewürzt mit Kräutern und Oliven, dazu leicht pikante Tomaten, Zwiebelsprossen, Kapernäpfel und knusprig frittierte Avocado Schnitze **24.00**

Fisch

Zander

auf der Haut grilliert und angerichtet mit feinem Hummersud, serviert mit gebratenen Pilzen, Broccoli und sämig gerührtem Safran Risotto **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 Wildreismix oder Bratkartoffeln **Hauptgericht 40.00**

Wolfsbarsch «Leche de Tigre»

gebraten und angerichtet in einer leicht säuerlichen, pikanten Marinade aus Limette, Chili, Ingwer und Koriander, begleitet von Süsskartoffeln, Mango und schwarzem Brot **42.00**

DEKLARATION Fisch:

Egli - EE-Wildfang, CH, DE / Zander – EE, NL / Krevette - VT
Calamares - IT / Wolfsbarsch - GR / geräucherte Forelle – DK
geräucherte Makrele - NL

Fleisch

Kalbssteak

saftig gegart und mit Honig und Pfeffer karamellisiert
serviert mit gebratenen, grünen Spargelspitzen und
hausgemachten Schupfnudeln

54.00

Schweins Kotelett

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

40.00

Lamm Filets

rosa gebraten, auf Kefen Gemüse mit frischen Morcheln,
begleitet von cremigem Kartoffelpüree mit Oliven

42.00

Entenbrust

perfekt im Ofen zubereitet an Trauben-Vinaigrette,
als Beilage hausgemachte Paprika-Churros und eine
Gemüsepfanne aus Karotten, Zucchini und Pastinake

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
Kalb - CH / Ente - FR

Vegetarisch

Halloumi

griechischer Grillkäse im Zucchini Mantel gebraten,
verfeinert mit Trauben-Vinaigrette und angerichtet auf
sämig gerührtem Parmesan Risotto

29.00

knuspriger Strudel

gefüllt mit Kartoffeln und Oliven auf einer Gemüsepfanne
aus Karotten, Zucchini, Pastinake und frischen Morcheln

32.00

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