

Salate

Herbstsalat

Weisskohl und Rosenkohl fein gehobelt und mariniert
serviert mit Tranchen von geräucherter Entenbrust und
gerösteten Zwiebeln

16.00

Freiland-Nüsslisalat

vom Buuregarte der Familie Boog in Hünenberg
an französischem Dressing mit Speckwürfeln, Dörffrüchten
und gehacktem Ei

17.00

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an französischem-,
italienischem- oder Limetten Ingwer-Dressing

13.00

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem-
oder Limetten Ingwer-Dressing

10.00

Salat aus dem Tagesangebot

8.00

Suppen

Mais-Chili Schaumsuppe

mit gebratenem Baby Mais und gefüllter Peperoncini

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

Ochsenschwanz und Backe

als geschmortes Ragout auf gebratenen Kartoffel- und Apfelwürfelchen mit karamellisierten Zwiebeln **20.00**

Steinpilz Terrine

angerichtet mit Kürbis-Dip, Aperol-Birne und knusprigem Baguette Brot-Chip mit Knoblauchöl **19.00**

Duo vom Wildschwein

mit Tranchen von kaltem, rosa gebratenem Entrecôte und knusprig in Pankomehl frittierten Pralinen, begleiten von geschmortem Randen Salat **22.00**

Sashimi

Lachsrücken und Saku-Thunfisch in Teriyaki Sauce mariniert auf Gemüsesalat an cremigem Limetten-Ingwer Dressing und gebackener Okra **24.00**

Fisch

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit kurz sautiertem Spitzkohl-Chorizo Gemüse und Venere Reis **39.00**

Wolfsbarsch Filet

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

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: Zander – DE / Wolfsbarsch – IT,GR / Lachs – NO
Egli – EE-Wildfang, CH, DE / Thunfisch – MV / Krevetten – VT
Bärenkrebs - Pazifik

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Surf 'n' Turf

rosa gebratenes Rindsfilet Medaillon und Bärenkrebsschnitzel präsentieren sich auf feinem Bohnengemüse in einem gebackenen, luftig-fluffigem Kartoffel Ring **54.00**

Maispoularde

saftig im Ofen gegart begleitet von gebratenem Blumenkohl und Bramata Polenta Schnitte mit getrockneten Tomaten **36.00**

Rehschnitzel

an Whisky Rahmsauce mit klassischen Wildgarnituren wie Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, hausgemachten, gebratenen Spätzli, karamellisierten Maroni und Quitte gefüllt mit Preiselbeeren **44.00**

Hirschrack

als Kotelette gebraten an Cranberry Rotwein Sauce mit kurz sautiertem Wirsing und Kartoffel Gratin **46.00**

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 / Wild – AT, DE / Geflügel - CH / Rindsbacke / CH
Rind – IRL / Schwein – CH / Ochsenchwanz - CH

Vegetarisch

Gemüse-Frühlingsrolle

hausgemacht und knusprig frittiert, dazu Süss-Saure Sauce und kurz gebratener Spitzkohl mit Sesam **29.00**

Spätzli

saftig mit Rahm zubereitet, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, gebratenen Pilzen, Maroni und Quitte gefüllt mit Preiselbeeren **29.00**

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Vermicelle

mit Kirsch und Rahm verfeinert auf Meringues 10.00
kleine Port. 8.50
als Coupe Nesselrode 15.00

Feigenschaum Törtchen

auf Zuckerteigboden mit Schokoladenglasur, begleitet von
Karamellglace mit gerösteten Haselnüssen und frischen Feigen
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 - 12.00
feines Kaffee glace aufgerührt mit Kirsch
kleine Port. 9.50
ohne Kirsch 11.00

Zuger Kirschtorte

nach dem Originalrezept der Konditorei Treichler
11.00

Sorbets die aktuellen Aromen:

Traube, Birne, Zwetschge, Mandarine
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