

Salate

Frühlingssalat

aus grillierten Peperoni und Zucchini, 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**

Klare Thai Suppe

leicht pikante Bouillon mit knackigem Gemüse und verschiedenen asiatischen Pilzen **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

Kartoffelteig Ravioli

gefüllt mit fein abgeschmecktem, gezupftem Geflügelfleisch, in Butter knusprig gebraten und serviert auf saftigem Ratatouille **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

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Kalbssteak

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

54.00

Rinds-Tafelspitz

im «Sous vide Bad» gegart und in Tranchen aufgeschnitten, an aromatischer Senf-Sabayon mit jungen Karotten und Kartoffelpüree

46.00

Lamm Filets

rosa gebraten, auf Kefen Gemüse mit frischen Morcheln, als Beilage knusprige Morchel-Krapfen

42.00

Maispoularde

als Saltimbocca mit Salbei gebraten, begleitet von cremigen Safran Tagliatelle und Blattspinat

36.00

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 / Rind - CH
Kalb - CH / Poularde - FR

Vegetarisch

Halloumi

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

29.00

Badische Spargeln

die geschmacklich besten, zartesten weissen Spargeln, serviert mit Spiegelei, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Vorspeise ohne Ei 24.00

Hauptgericht 34.00

DEKLARATION Brot:

Konditorei-Confiserie von Rotz, Cham / CH

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Erdbeeren Mousse

verfeinert mit weisser Schokolade, begleitet von hausgemachtem Cantucci, Erdbeeren und Tonkabohnen Creme **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, Himbeere, Orange **pro Kugel 4.50**

Glace die aktuellen Aromen:

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