

## Salate

---

### Geflügelheu

auf feingeschnittenem, mariniertem Eisbergsalat mit cremigem Käse-Dressing, begleitet von Brotcroustons und gehobeltem Parmigiano Reggiano

16.00

### Frühlingsalat

aus geraffelten, knackig frischen Karotten und Radieschen mit gekochten Randen Würfeln und Rollgerste, aromatisch veredelt mit Bärlauch Streifen und würzigem Dressing

15.00

### gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an französischem-, italienischem-, oder Parmesan-Dressing

13.00

### verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem-, oder Parmesan-Dressing

10.00

### Salat aus dem Tagesangebot

8.00

## Suppen

---

### Cremesuppe

aus Süsskartoffeln, Kokos und Curry, als Einlage geräucherte Entenbrust und Sesam

15.00

### Zuppa di Frutti di Mare

leicht pikante Cremesuppe aus geröstetem Gemüse mit gebratenen Meeresfrüchten

16.00

### Suppe aus dem Tagesangebot

8.00

## EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

### Vorspeisen

---

#### Calamares

sautiert mit Zwiebeln und Kräutern, als harmonisches Zusammenspiel von verschiedenen Aromen und sämigem Limetten-Risotto **22.00**

#### Tomaten & Büffelmozzarella

präsentieren sich in einer Terrine mit Basilikum, abgestimmt dazu ein Salat aus Tomatenwürfeln und Chutney und ein erfrischendes Basilikumsorbet **18.00**

#### Gambero Rosso

die purpurroten Garnelen als Tatar in einem feinem Aspik mit Mango und Passionsfrucht, begleitet von leicht pikanter Avocadocreme und Gurken Carpaccio **24.00**

#### Roastbeef

kalt aufgeschnitten und mariniert mit einer würzigen Sauce aus Soja, Zitrone und Ingwer, angerichtet auf süss-würzigem Gemüsesalat mit kurz gebratenen Shiitake-Pilzen **22.00**

### Fisch

---

#### Hecht

in feinen, knusprigen Kadayif Teigfäden gebacken, dazu Kräuter Risotto und kurzgebratenes Lauchgemüse mit Spitzpaprika Streifen **48.00**

#### Kabeljau-Rückenfilet

als Medaillon gebraten, auf grilliertem Butterpudding mit Schmelzzwiebeln, Cipolotti und Rotwein-Zwiebel Püree **44.00**

#### 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 Wildreis mix oder Bratkartoffeln* **Hauptgericht 40.00**

DEKLARATIONFisch:

Gambero Rosso - IT / Egli - EE-Wildfang, CH, DE /  
Hecht - (CH, EE, PL, DK, SE) / Kabeljau - IS, / Calamares - IT  
Meeresfrüchte: Krevetten - VT, Miesmuscheln - NL, Pulpo - SP

## EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

### Fleisch

---

#### Lamm Filets

zart gegart an würzigem Knoblauch Jus, mit karamellisierten  
Snack Karotten, hausgemachten schwarzen Baumüssen  
und Kartoffelpüree **40.00**

#### Kalbsrücken aus dem Emmental

als Schnitzel fein aufgeschnitten und mit Schinken, Senf und  
Käse zur Roulade gerollt, paniert und knusprig gebacken,  
serviert mit buntem Gemüse und würzigem Kartoffelgratin **49.00**

#### Maispoularde

saftig gebraten mit delikat-fruchtiger Pflaumen Glasur  
begleitet von Grillgemüse und hausgemachtem,  
cremigem und luftigem Hummus **38.00**

#### Schweinskotelette

im Speckmantel kross gebraten an kräftiger Rotweinsauce  
serviert mit Wirsinggemüse und Kartoffelkrapfe **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 / Kalb / CH / Rind - CH  
Geflügel - CH, Schwein - CH / Entenbrust - FR

### Vegetarisch

---

#### Eier-Muffins

als Zweierlei gebacken, eines mit Kartoffelwürfeln  
und eines mit Gemüse, serviert auf Rahmwirsing **29.00**

#### Knuspriger Strudel

gefüllt mit einem saftigen Mix aus Reis und Ratatouille  
begleitet von mediterranem Gemüse **29.00**

Dessert

---

**Schokolade und Tonkabohnen**

luftige Mousse aus dunkler Schokolade mit hausgemachtem Tonkabohnen Glace, Schokoladen Hippe und Früchten 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:

Zwetschge, Zitrone, Ananas, Mango  
Blutorange, Cassis, Lychee pro Kugel 4.50

**Glace** die aktuellen Aromen:

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

**Komposition von auserlesenem Käse**

mit Früchtebrot, Nüssen und Feigensenf 16.00