

Salate

Freiland-Nüsslisalat

vom Buuregarte der Familie Boog in Hünenberg
an französischem Dressing mit Wachs-Ei und Speck-Heu **17.00**

Herbstsalat

mit geraffeltem Hokkaido-Kürbis, vermischt mit Belugalinsen
an einer Marinade aus Honig, Chili und Rosmarin,
dazu Mango und Granatapfel **12.00**

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an französischem-,
italienischem- oder exotischem Früchte-Dressing **12.00**

verschiedene Blattsalate

französischem-, italienischem-
oder exotischem Früchte-Dressing **9.00**

Salat aus dem Tagesangebot **8.00**

Suppen

Cremesuppe

von Karotten und Grapefruit
mit in Vanille-Butter gebratener Jakobsmuschel **15.00**

Maroni-Schaumsuppe

mit knusprigen Zimt-Croutons und
Nocken aus Frischkäse und Preiselbeeren **14.00**

Suppe aus dem Tagesangebot **8.00**

Bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. und in CH-Franken.

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Vorspeisen

geräucherte Forelle

als Tatar mit Salatgurke und Cipolotti auf Pumpernickel,
angerichtet mit cremigem Radicchio Salat und
Orangen-Tapiokaperlen

19.00

Hirsch

hausgebeizt in Wacholder, Kümmel und Thymian,
fein aufgeschnitten und serviert mit Ringelbeete und
Rettichsalat mit Trauben

22.00

Pulpo

kurz gebraten und leicht pikant abgeschmeckt, mit sämig
gerührtem Kürbis-Risotto, gerösteten Kürbiskernen und -Kernöl

19.00

Camembert

als Krokette mit getrockneten Feigen und Kräutern gebacken,
angerichtet auf Randensalat mit fein geraffeltem Apfel

18.00

Fisch

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

Seeteufel-Bäckchen

saftig gegrillt mit kurz sautiertem Pak choi,
cremigem Venere-Risotto und Zwiebelkonfit

39.00

gebratener Saibling

von der Spielhofer Fischzucht in Niederwil an Buttersauce
auf einem Gemüse-Beet mit Karotten, Stangensellerie und Lauch
begleitet von hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

41.00

DEKLARATION Fisch:

Saibling - CH / Seeteufel - IS / Forelle - CH
Egli - EE Wildfang, CH, DE
Jakobsmuschel - CAN / Pulpo - / ES

Fleisch

Rindsfilet

an Rotweinsauce mit Chorizo und Datteln
mit Orientalischer Gemüsepfanne aus Zucchini, Spitzpaprika,
Tomaten und Pilzen, serviert mit Safran-Risotto **54.00**

Kalbsleber

geschnetzelt und kurz gebraten in Butter mit Kräutern und Zwiebeln,
angerichtet mit goldbrauner Rösti und Gemüse **39.00**

Duo vom Schwein

mit Filet und «sous vide» gegartem und knusprig grilliertem Bauch
an Marsala-Jus, dazu liebliches Sauerkraut,
gebratene Taler von Serviettenknödel und Brokkoli **42.00**

Perlhuhn

mit Preiselbeer-Crème gefüllt und saftig im Ofen gebraten
an Rosmarin Sauce mit Rotkraut und Kartoffelgratin **36.00**

Lamm-Haxe

sanft im Ofen gegart mit sämiger Bramata Polenta und
gebratenem Lattich mit Thymian und Cherry Tomaten **40.00**

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen

von der Metzgerei Holzen, an Zwiebelsauce
mit Rösti oder Pommes frites **26.00**

DEKLARATION Fleisch Leber - CH / Rind - IRL / Schwein - CH
Lamm - IRL / Hirsch - DE, AT / Perlhuhn - FR

Vegetarisch

Zucchini

in würzigem Käse-Ei Mantel gebraten
mit sämigem Safran-Risotto und kräftiger Tomatensauce **28.00**

Herzhaftes Törtchen

gebacken mit Brokkoli, Kartoffeln und Zwiebeln
auf kurzgebratenem Lauchgemüse, mit Tomaten
und frischen Pilzen **28.00**

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Mandarinen Panna Cotta

mit Mandariniensauce, dazu ein knusprig frittiertes Fior di Latte Glace im Lebkuchen-Mantel und eine Creme aus Tonkabohnen

15.00

Vanille-Parfait

mit weissem Honig-Nougat Krokant, begleitet von hausgemachter Bündner Nusstorte und Kompott von Quitten aus der Rainmatt

15.00

Vermicelle

mit Kirsch und geschlagenem Rahm auf Meringues

10.00

kleine Port. 8.50

als Coupe Nesselrode

14.00

Crèmeschnitte «Rössli»

Ein Mille-feuille aus Beerenmousse, knusprigem Blätterteig, weisser Schokolade, Vanillecreme und Früchten

14.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce

12.00

Eiskaffee Zugerart

von der Region für die Region -
feines Kaffeeglace aufgerührt mit Kirsch

12.00

kleine Port. 9.50

ohne Kirsch 11.00

Zuger Kirschtorte

nach dem Originalrezept der Konditorei Treichler

10.00

Sorbets oder Glace

fragen Sie nach den aktuellen Aromen

pro Kugel 4.50

Komposition von auserlesenem Käse

mit Früchtebrot, Nüssen, Feigensenf und Chutney

16.00