

Salate

Sommersalat

eine Kombination aus Eisbergsalat-Streifen an Sauerkirschen-Dressing mit Gurke, Kirschen, Hüttenkäse, Haselnuss-Crounch und Basilikum, begleitet von frittierten Kirschen-Brandteig-Sticks

16.00

gemischter Salat

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

13.00

asiatischer Fleischsalat

an einer Marinade aus geröstetem Knoblauch, Sweet Chili Sesam und Honig, umrahmt von bunten Gemüsestreifen, mit Sprossen und jungem Mais

18.00

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem-, oder saisonalem Dressing

10.00

Salat aus dem Tagesangebot

9.00

Suppen

Schaumsuppe

von roter Peperoni mit Paprika-Öl und Mini-Chicken Burger

16.00

Pfirsich-Joghurt Kaltschale

harmonisch abgeschmeckt mit Vanille und Rosmarin

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 gezupftem Geflügelfleisch, in Butter knusprig
gebraten und serviert auf saftigem Ratatouille

22.00

Eierschwämmli

präsentiert als leicht cremiges Tatar, erfrischend und
geschmackvoll kombiniert mit Sellerie, Apfel, Kräutern
und knusprigem Kartoffelstroh

19.00

Jakobsmuscheln

in Tranchen geschnitten und als Ceviche in einer Marinade aus
Limettensaft, Schalotten und Chili «gegart», leicht pikant und
fruchtig veredelt mit Peperoni, Mango, Ananas und Koriander

24.00

Zweierlei der Ente

mit geräucherter Brust und gebratener Leber, süss und würzig
abgestimmt mit Schalotten-Confit, geröstetem Brotchip
und eingelegten Artischockenherzen

26.00

Fisch

Thunfisch Steak

kurz gebraten an Teriyaki Sauce, serviert mit
Jasminreis-Kroketten und knackigem Gemüse mit
Zitronengras und Ingwer

42.00

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

Forellenfilets

pochiert an Weissweinsauce mit gebratenen Black Tiger Krevetten,
Lauchgemüse und kleinen Kartoffelknödeln

38.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Filet Duo

geschichtet aus Kalb und Rind, mit Speck umwickelt und als Medaillon gebraten, begleitet von buntem Sommergemüse und Kartoffelgratin

56.00

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 Bimi Broccoli mit Kräuterseitlingen, als Beilage knusprige Pilz-Krapfen

42.00

Kaninchen Rückenfilet

mit Kräuterfüllung im Zucchetti Mantel saftig gegart mit cremigem Tomatengemüse und Polenta-Nocken

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 / Tafelspitz - CH / Rindsfilet - IRL
Kalb - CH / Kaninchen - HU nach CH-Tierschutzstandard
Enten - FR / Chicken-Burger – CH

Vegetarisch

Butterpudding

geschichtete Toastbrotsciben mit Butter und Ei, pochiert und goldbraun gebraten, dazu Ratatouille und geschmorte Snack Peperoni

29.00

DEKLARATION Brot:

Konditorei-Confiserie von Rotz, Cham / CH

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Crèmeschnitte «Rössli»

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

15.00

Süsse Versuchung

Ist es etwas Fruchtiges, Gefrorenes, Crèmiges, 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 Kaffeeiglaze 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,

Orange, Cassis

pro Kugel 4.50

Glace die aktuellen Aromen:

Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade,

Karamell, Stracciatella, Kokos, Pistazien

pro Kugel 4.50

erfrischendes Sorbet mit Schuss

wählen Sie Spirituosen, Likör oder Champagner

nach Ihrem Geschmack

eine Kugel 9.00

zwei Kugeln 13.50

drei Kugeln 18.00