

Salate

Frühlingsalat

mit knackigem Eisbergsalat und feinen Streifen von frischem Bärlauch, vermischt mit Tomatenwürfeln, Gersten, Frühlingszwiebeln und Brotcroutons an cremigem Bärlauch-Dressing

14.00

gemischter Salat

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

13.00

verschiedene Blattsalate

französischem-, italienischem- oder Bärlauch-Dressing

10.00

Käse-Salat

mit geraffeltem Greyerzer, dazu feingeschnittener Spitzkohl, Radieschen, Trauben, Essiggurken und rote Zwiebeln an Nussdressing

kleine Port. 16.00
Hauptgericht 21.00

Salat aus dem Tagesangebot

8.00

Suppen

Sellerie Cremesuppe

mit Aspik von Pulpo als Einlage

15.00

Süskartoffel-Schaumsuppe

mit Curry und grilliertem Ananasspiess

14.00

Suppe aus dem Tagesangebot

8.00

Vorspeisen

Black Tiger Krevetten

auf knusprigem Schwarzbrot mit mariniertem Spitzkohl
serviert mit einem Cocktail aus Gurken,
Kohlrabi und Hüttenkäse

20.00

Zweierlei von der Wachtel

saftig gebratene Brust und knusprig gebackene Keule
mit Mais, Erbsen und leicht pikantem Paprika-Dip

24.00

Mousse-Schnitte

aus luftig, feinem Ziegenfrischkäse auf Kräuter Biskuit,
geschmacklich unterstützt von hausgemachtem Grillgemüse

16.00

Rauchlachs

als Roulade mit Kräuter-Frischkäse gerollt und
Tranchen vom geräucherten Lachs-Filet Royal mit
fein geschnittenem Babylattich an Apfel-Senf Dressing

22.00

Fisch

Zanderfilet

an Honig-Sojasauce, begleitet von sautiertem Pack Choi
und kleinen, gebratenen Sesam-Kartoffeln

39.00

Kabeljau Medaillon

auf buntem Zucchetti Gemüse mit knusprigen Reis-Arancini,
Oliven und delikatem Kräuteröl

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. 30.00

wahlweise mit Wildreismix oder Bratkartoffeln

Hauptgericht 40.00

DEKLARATION Fisch:

Zander – DE, EE / Kabeljau – IS, NO / Lachs – NO

Egli – EE Wildfang, CH, DE / Pulpo – ES / Krevetten - VT

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Kalbshals

am Stück sanft im «Sous vide – Bad» gegart
anschliessend als Steak kurz angebraten, dazu feine,
grüne Spargeln, Risotto und würzige Rotweinsauce **42.00**

Rinds Entrecôte

in Tagliata geschnitten und kombiniert mit geschmorter Kopfbacke
dazu Kartoffelpüree und Gemüse-Potpourri aus
Schwarzwurzeln, Karotten und Perlzwiebeln **48.00**

Maispoularde

als Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei gebraten mit
kurz sautiertem Wirsinggemüse und cremigem Tomatenreis **34.00**

Lammfilets

rosa gebraten an Cognac-Rahmsauce
begleitet von Ratatouille und Kartoffelgratin **39.00**

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen

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

Kalbsleber

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

DEKLARATION Fleisch Leber - CH / Rind - CH / Kalb - CH / Wachtel - FR
Lamm - NZ, AU / Maispoulet - CH, FR

Vegetarisch

Butterpudding

mit Toast, Butter, Zwiebeln, Ei und Kräuter pochiert und
anschliessend knusprig gebraten, serviert auf Mais-Chili Püree
und geschmorter Spitzpaprika **28.00**

Risotto

sämig gerührt mit Grana Padano, begleitet von
klassischem Ratatouille und frittiertem Gemüse **28.00**

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Katalanische Schokoladen Creme

mit Rohrzucker karamellisiert und serviert
mit Kokosnussglace, Brownies und Früchten

14.00

Crèmeschnitte «Rössli»

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

14.00

Zitrusfrüchte Variation

aus Parfait mit kandierten Zitrusfrucht-Stückchen,
zartschmelzenden Limettenpralinen und Orangencreme

15.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce

12.00

Eiskaffee Zuger Art

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

11.00

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