

Salate

Frühlingsalat

eine köstliche Kombination aus grünen Spargeln, Tomaten, Radieschen, Römersalat und Fregola Sarda **16.00**

Lyoner-Greyerzer Salat

in feine Streifen geschnitten mit Essiggurken und roten Zwiebeln an französischem Dressing **17.00**

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an französischem-, italienischem- oder Orangen-Dressing **13.00**

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem- oder Orangen-Dressing **10.00**

Salat aus dem Tagesangebot

8.00

Suppen

Karotten-Kokos Suppe

mit mariniertem Geflügel und cremigem Balsamico **15.00**

Bärlauch Schaumsuppe

begleitet von knusprig frittiertem Wachsei und Bärlauch Stroh **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

Frutti di Mare

verschiedene Meeresfrüchte nach Tagesangebot
auf Teigwaren an pikanter Tomatensauce mit Basilikum **24.00**

Roastbeef

in feine Tranchen kalt aufgeschnitten mit Eiertatar,
Eisberg-Bärlauch Salat und hausgemachtem Senfkaviar **22.00**

Saku-Thunfisch

präsentiert sich als Rolle im Gurkenmantel
mit einem Zitronengras Süppchen und köstlichem
Baby Lattich Salat mit Mango und Tomaten **24.00**

Gemüse Tempura

frittiertes Gemüse mit einem Türmchen von Curry-Reissalat,
einer Praline aus würziger Pfeffer Belper-Knolle und Salat
von Pak Choi, Gemüsepapaya und Mungo-Bohnen Sprossen **17.00**

Fisch

Lachsfilet

auf kurz sautiertem Lauchgemüse mit
grillierten Süsskartoffel-Ecken und Sauce Hollandaise **42.00**

Seeteufel Bäckchen

an Chili Butter mit cremigem Venere Reis
begleitet von mediterranem Grillgemüse **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. 30.00**
wahlweise mit Wildreismix oder Bratkartoffeln **Hauptgericht 40.00**

DEKLARATION Fisch:

Seeteufel – IS / Lachs – NO / Thunfisch - MV
Egli – EE-Wildfang, CH, DE / Lachs - NO

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Lamm Filets

rosa gebraten an Kräuter Jus, kombiniert mit würzigen
Tomaten Risotto Kroketten und grilliertem Broccoli **44.00**

Kaninchen Rückenfilets

als Saltimbocca mit Salbei im Speckmantel gebraten
begleitet von Safran Teigwaren und Blattspinat **38.00**

Rib Eye Steak

an Morchel-Rahmsauce mit grünem Spargel-Gemüse
und herzhaftem Kartoffelgratin **46.00**

Kalbssteak

mit aromatischer Pinienkruste gebraten auf einer
bunten Frühlingsgemüse Pfanne aus Kefen,
Karotten, Spitzpaprika, Champignons und Kartoffeln **52.00**

Kalbsleber

geschnetzelt und kurz gebraten 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 / Rib Eye – CH

Kalb – CH / Roastbeef - CH

Kaninchen - HU nach CH-Tierschutzstandard

Vegetarisch

mediterrane Kombination

von Grillgemüse, Knoblauch Baguette und
gefüllten Auberginenrouladen mit Feta **29.00**

gebratenes Ravioli

eine hausgemachte Kartoffelteig-Tasche gefüllt mit
aromatischen Rotweinzwiebeln begleitet von Lauchgemüse,
Cipolotti und frischen Morcheln **32.00**

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Passionsfrucht-Tarte

knusprig gebackener Zuckerteigboden gefüllt mit fruchtiger Creme und abgeflammt mit italienischer Meringue aus garniert mit Hippe und Sorbet

15.00

Crèmeschnitte «Rössli»

Ein Mille-feuille aus Beerenmousse, knusprigem Blätterteig, weisser Schokolade, 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 -
feines Kaffee glace 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