

Salate

Freiland-Nüsslisalat

vom Buuregarte der Familie Boog in Hünenberg
an französischem Dressing mit Speckwürfeln, Dörrfrüchten
und gehacktem Ei **17.00**

Herbstsalat

Weisskohl und Rosenkohl fein gehobelt und mariniert
serviert mit Tranchen von geräucherter Entenbrust und
gerösteten Zwiebeln **16.00**

gemischter Salat

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

verschiedene Blattsalate

an französischem-, italienischem-
oder Limetten Ingwer-Dressing **10.00**

Salat aus dem Tagesangebot **8.00**

Suppen

Mais-Chili Cremesuppe

mit gebratenem Baby Mais und gefüllter Peperoncini **15.00**

Fenchel Schaumsuppe

mit in Butter gegarten Jakobsmuscheln und Salicorn **15.00**

Suppe aus dem Tagesangebot **8.00**

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

Fisch Capuns

ein Mangold-Fisch Wickel abgeleitet von der köstlichen, Bündner Spezialität, serviert im Weissweinsud mit feingeschnittenem Salsiz

19.00

Steinpilz Terrine

angerichtet mit Kürbis-Dip, Aperol-Birne und knusprigem Baguette Brot-Chip mit Knoblauchöl

18.00

Sashimi

Lachsrücken und Thunfisch in Teriyaki Sauce mariniert auf Gemüsesalat an cremigem Limetten-Ingwer Dressing und gebackener Okra

24.00

«Bella Italia»

dieser Grillgemüsesalat vereint mediterranes Gemüse, kräftige Grillaromen, frische Kräuter und Knoblauch. In Verbindung mit feinstem Parmaschinken und Parmigiano Reggiano wird dieser Salat zum vollen Genuss

22.00

Fisch

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit kurz sautiertem Spitzkohl-Chorizo Gemüse und Venere Reis

39.00

Baramundi

das weisse, zarte, aber trotzdem feste und äusserst schmackhafte Fischfilet ist auf der Haut gebraten und wird serviert mit Pack Choi, Zitronen-Nudeln und Chili Konfitüre

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 Wildreismix oder Bratkartoffeln

Hauptgericht 40.00

DEKLARATION Fisch:

Zander – DE / Baramundi – MY / Lachs – NO

Egli – EE-Wildfang, CH, DE / Thunfisch – MV

Bärenkrebs – VT / Jakobsmuschel - CA

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Lammhuft

zart gegart an schwarzem Knoblauch Jus
mit lieblichem Rotkraut und würzigem Kartoffel-Gratin 40.00

Surf 'n' Turf

rosa gebratenes Rindsfilet Medaillon und Bärenkrebs
auf feinem Bohnengemüse in einem
gebackenen, luftig-fluffigem Kartoffel Ring 54.00

Kaninchen Keule

sanft im Ofen geschmort, begleitet von sämig gerührter
Bramata Polenta, gebratenem Blumenkohl und Romanesco 36.00

Triologie vom Schwein

bestehend aus kurz gebratenem Filet, Sous vide gegartem und
anschliessend grilliertem Schweinebauch und knusprig frittierten
Pralinen mit Muotataler Schinkenheu, serviert mit Rosmarin-
Kartoffelpüree, Rosenkohl und sautierten Pilzen 42.00

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 / Rind / IRL
Kaninchen - HU nach CH-Tierschutzstandard
Schwein - CH

Vegetarisch

Gemüse-Frühlingsrolle

hausgemacht und knusprig frittiert, dazu Süss-Saure Sauce
und kurz sautierter Spitzkohl mit Sesam 29.00

Walliser Cholera

gedeckter Lauch-Kartoffelkuchen mit Apfel und
Walliser Bergkäse, angerichtet auf einem Gemüsebeet aus
grünen Bohnen und Tomaten 29.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Vermicelles

mit Kirsch und Rahm verfeinert auf Meringues 10.00
kleine Port. 8.50
als Coupe Nesselrode 15.00

Feigenschaum Törtchen

auf Zuckerteigboden mit Schokoladenglasur, begleitet von
Karamellglace mit gerösteten Haselnüssen und frischen Feigen 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:

Traube, Birne, Zwetschge, Mandarine
Orange, Zitrone, Ananas, Mango pro Kugel 4.50

Glace die aktuellen Aromen:

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

Komposition von auserlesenem Käse

mit Früchtebrot, Nüssen, Feigensenf
und Chutney 16.00