

## Vorspeisen

---

### **gemischter Salat**

an Saisondressing, französischer- oder  
italienischer Sauce

13.00

### **Lyoner-Greyerzer Salat**

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

19.00

### **Schaumsuppe**

von Pommery Senf mit  
gebratenen, kleinen Geflügelwürstchen

15.00

### **Sommersalat**

aus Gurken, Pfirsich, kandierten Sauerkirschen,  
Nerone-Reis, Rucola und Feta  
an cremigem Sauerkirschen-Dressing

16.00

### **Suppe aus dem Tagesangebot**

8.00

### **Crispy Chicken Strips**

Geflügelbrust Streifen im Cornflakes Mantel frittiert  
mit süsser Chilisauce

11.00

### **Krevetten im Knuspermantel**

mit Mango-Dip

18.00

## Hauptgerichte

---

### **Lamm Racks**

zart gegart an Rotweinsauce mit Ofengemüse  
und Bratkartoffeln

40.00

### **Eierschwämmli Risotto**

sämig gerührt mit geriebenem Grana Padano,  
verfeinert mit mariniertem Rucola, Cashewnüssen  
und Gorgonzola

29.00

### **Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen**

von der Metzger Holzen. Mit Zwiebelsauce  
und Pommes frites

26.00

### **Zander Knusperli**

mit Remouladensauce, Blattspinat und  
Wildreis-Mix oder Bratkartoffeln

**Vorspeise 19.00**

**Hauptgang 30.00**

#### **DEKLARATION:**

Fleisch:

Fisch:

Geflügel – CH / Lamm – NZ, AU

Krevetten - VN / Zander - DE

## Dessert \_\_\_\_\_

### **Crèmeschnitte «Rössli» mit Früchten**

Ein Mille-feuille aus Blätterteig, Früctemousse,  
Vanillecreme und weisser Schokolade

14.00

### **Aprikosen und Lavendel**

Eine Interpretation aus fruchtigem Aprikosen Panna cotta,  
-Kompott und -Espuma, begleitet von hausgemachtem,  
cremigem Lavendelglace

15.00

### **Bananensplit**

mit hausgemachter Schokoladensauce

14.00

### **Coupe Dänemark**

12.00

### **Eiskaffee Zuger Art**

von der Region für die Region - feines Kaffee glace  
aufgerührt mit Kirsch, mit oder ohne Rahm

12.00

kleine Portion 9.50

ohne Kirsch 11.00

### **Zuger Kirschtorte**

nach dem Originalrezept der Konditorei Treichler

11.00

### **Sorbets** die aktuellen Aromen:

Zwetschge, Zitrone, Ananas, Mango

Blutorange, Cassis, Lychee

pro Kugel 4.50

### **Glace** die aktuellen Aromen:

Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade,

Karamell, Stracciatella, Kokos

pro Kugel 4.50

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt. und in CH-Franken.

Bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden