

VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptgang
Gemischter Salat ✓ Rohkost Blattsalat	19.00	
Nüsslisalat Speck Champignons Hausdressing	19.00	
Saucen: Hausdressing Sesam-Ingwerdressing Olivenöl-Balsamicodressing		
Sautierte Babyartischoken ✓ Champignons Parmesanspäne	28.00	
Zweierlei vom Gruyère vom Fritzenhaus Laugentaler Alpenschweinrohschinken eingelegte Paprika	27.00	
Tatar handgeschnitten vom Schweizer Weiderind Eigelb Briochetoast Rauchsaltbutter	29.00	
Tuna Tataki Avocado Erdnusscreme Wakamesalat Miso-Mayonnaise	32.00	

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwarzwurzelcremesuppe ✓ Schwarzwurzelpüree Chips Piemontesische Haselnüsse	16.00	
Hummersuppe Konfierte Languste	28.00	

PASTA UND VEGETARISCH

Agnolotti Taleggio e pomodoro ✓ Kräuter-Schalottenbutter	27.00	40.00
Tjarin al ragù di salsiccia di maiale Schweinsbratwurstragout Handgemachte leichte Eiernudeln	29.00	48.00
Knuspriges Ei ✓ Erbsenpüree Morchel Macadamia Vadouvancurry		42.00

Fleisch und Felchen stammen aus der Schweiz | Thunfisch aus dem Pazifischen Ozean
Hummer aus Kanada | Languste aus den Niederlanden | Seeteufel aus Amerika
Brioche wird im Hause hergestellt, Brot und Gebäck sind von Eigenbrötler und Fredy's.
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

AUS DEM WASSER

	Kleinere Portion	Portion
Zugersee Felchenfilet in Alpbutter gebraten Mandeln Salzkartoffeln Wurzelspinat		48.00
Gebratenes Seeteufelfilet Dill-Kartoffelstampf Ratatouille Hummerbisque		52.00

OCHSEN KLASSIKER

Kalbsleberli gebraten Butter Kräuter Salbei Rösti Marktgemüse	40.00	46.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Cognac-Rahmsauce Champignons Rösti Marktgemüse	46.00	52.00
Geschmorte Querrippe vom Schweizer Weiderind Merlotjus Rosmarin-Kartoffelpüree Sautierte Bohnen		49.00
Stroganoff vom Schweizer Weiderindfilet Hausgemachte Tagliatelle Marktgemüse		54.00
Chateaubriand vom Schweizer Weiderind Ab 2 Personen Sauce Béarnaise Pommes Allumettes Gemüseplatte Wurzelspinat	150gr 72.00	200gr 83.00

ROTWEINEMPFEHLUNGEN

Fläscher Pinot Noir „H“ 2015 Christian Hermann «Hitsch» - Fläsch – Bündner Herrschaft	62.00	108.00 215.00*
Dolcetto Sorì Costa Fiore 2020 Claudio Alario – Diano d'Alba – Piemont		55.00
Podere Ritorti 2015 – Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot, Syrah Azienda Agricola I Luoghi – Castagneto Carducci – Toskana		75.00
Bourgogne rouge 2020 Domaine de Montille – Chassagne-Montrachet		85.00
Vin de Pays du Gard 2015 - Carignan, Syrah und Grenache Domaine de Roc d'Anglade – Côteaux du Languedoc	52.00	82.00 155.00*

*In begrenzter Menge als Magnum verfügbar

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet. 
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.