

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

Gemüwestreifen | Dressing | Toppings
Klein 13.- | Gross 16.-

Spargelsalat

Catalonia | Himbeerdressing | Parmesan chip
16.-

Spargel Suppe

Champagnerschaum
16.-

Hausgebeizter Swiss Lachs

Geflammter Spargel | Dill Emulsion
24.-

Rindstatar

Hausgemachtes Brioche | Toast | Pickles
Klein 23.- | Gross 32.-

HAUPTGÄNGE

Kichererbsencurry

Tofuwürfeln | Korianderschaum
27.-



Bärlauchrisotto

Gebackener Spargel | Rhabarberschaum
36.-

Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Gebratener Swiss Lachs

Sauce Béarnaise | Spargel - Kartoffel Püree
Spargelgemüse
44.-



Kalbsschulterbraten

Rosmarinjus | Kartoffelgratin
Gemüse
29.-

Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse
48.-

Rindsentrecôte

Marsala Jus | Rosmarin - Bratkartoffeln
Blumenkohlpüree
51.-

STARTERS

Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping
small 13.- | large 16.-

Asparagus salad

catalonia | raspberry dressing | parmesan chip
16.-

Asparagus soup

champagne foam
16.-

Home marinated salmon

flamed asparagus | dill emulsion
24.-

Beef tatar

homemade brioche | toast | pickles
small 23.- | large 32.-

MAIN COURSES

Chickpea curry

diced tofu | coriander foam
27.-



Wild garlic risotto

baked asparagus | rhubarb foam
36.-

Whitefish fillet from Lake Zug

herb cream sauce | rice | market vegetables
41.-

Pan - fried swiss salmon

béarnaise sauce | asparagus and potato puree
asparagus
44.-



Roast veal shoulder

rosemary jus | potato gratin
vegetables
29.-

Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables
48.-

Beef entrecôte

marsala jus | rosemary roasted potatoes
cauliflower purée
51.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.