

MENU

M

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

VORSPEISEN MIT SPARGELN

Spargelsuppe 16
mit Süsskartoffelklösschen

Hausgemachte Frühlingsrollen 28
gefüllt mit Spargeln, Speck-Chutney
und Glasnudelsalat

Spargel-Panna Cotta 31/41
mit kaltem Roastbeef,
Granatapfelkernen, Basilikum-
Limonen-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE MIT SPARGELN

Schwarze Spargel-Ravioli 39
mit Burrata, konfierten Tomaten
und Safranschaum

Weisse Spargeln 29/35
mit marinierten Erdbeeren,
Holunder-Balsamico und Kräuter-
Paneer

Geschmorter Sellerie 36
mit gebackenen grünen Spargeln
und Limetten-Barbecue

Gebratener Swisslachs 48
mit weissen Spargeln,
Bratkartoffeln und Kerbel-
Hollandaise

STARTERS WITH ASPARAGUS

Asparagus soup 16
with sweet potato dumplings

Homemade spring rolls 28
filled with asparagus, bacon
chutney and glass noodle salad

Asparagus panna cotta 31/41
with cold roast beef, pomegranate
seeds, basil-lime vinaigrette

MAIN COURSE WITH ASPARAGUS

Black asparagus ravioli 39
with burrata, confit tomatoes and
saffron foam

White asparagus 29/35
with marinated strawberries,
elderberry balsamic vinegar and
herb paneer

Braised celeriac 36
with baked green asparagus and
lime barbecue

Roasted Swiss salmon 48
with white asparagus, roast potatoes
and chervil hollandaise

VORAB

Bunter Blattsalat (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
Nüssli Salat mit Speck, Croutons und Ei	17
Rindscarpaccio mit eingelegten Feigen, Parmesansplitter und Balsamico Dressing	25
Rindstatar (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32

STARTER

Mixed salad (small / large) with strips of vegetables and dressing	13/16
Lamb's lettuce with bacon, croutons and egg	17
Beef carpaccio with pickled figs, Parmesan shavings and balsamic dressing	25
Beef tartar (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32

Ihr Event im Theater Casino

Originalgetreu und stilvoll sanierte Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Ihre Tagung, Ihr Fest oder Jubiläum und viele weitere Anlässe ideal kombinieren. Was immer Sie planen - wir haben den stimmigen Raum und die Erfahrung dazu.

The rooms, which have been faithfully restored to their original style and modern infrastructure, can be ideally combined for your conference, celebration or anniversary and many other occasions. Whatever you are planning - we have the right space and the experience.

Telefon: +41 41 729 05 50

E-Mail: anfrage@theatercasino.ch

HAUPTSÄCHLICH

Bärlauch-Risotto	34
mit Orangenschaum und gebratenen Austernpilzen	
Felchenfilets «Zuger Art»	41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	

MAINS

Wild garlic Risotto	34
With orange foam and fried oyster mushrooms	
Whitefish fillets «Zug Style»	41
from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables	

Wein Tipp

Bin 150 Marananga Shiraz
Penfolds, Nuriootpa 2018
Shiraz
109 / 75cl

Tages Empfehlung

Rinderfilet

mit Sauce-Hollandaise, weissen Spargeln, bunten Tagliatelle
63 pro Person

Fillet of beef

with hollandaise sauce, white asparagus, colorful tagliatelle
63 p. Person

HAUPTSÄCHLICH

Hackbraten	38
mit Pommery-Senf-Sosse, Petersilien-Kartoffelpüree und Tagesgemüse	
Rinds Entrecote	53
mit Chimichurri, Kartoffel- Rosmaringratin und Gemüse	
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	48
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	
Burger vom Angus Rind	35
im schwarzen Brioche Bun, Mango- Chili-Chutney, Schlossbergkäse und Süsskartoffel-Frites	

MAINS

Meatloaf	38
with Pommery mustard sauce, parsley mashed potatoes and vegetables of the day	
Beef entrecote	53
with chimichurri and potatoes- rosemary gratin, seasonal vegetables	
Zürich veal ragout	48
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	
Angus beef burger	35
in a black brioche bun, mango chili chutney, Schlossberg cheese and sweet potato fries	

Information

Ehrliche, lokale Produkte beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer. Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau. Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, Maispoularde aus Frankreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus Europa.

Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MWST

We buy honest, local products from our local producers, farmers and fisherman. That is why we pay attention to the highest quality and sustainable cultivation of all our products, from wine to blossom.

Our meat and fish come from Switzerland, Chicken is from France, unless otherwise declared. Fish crispies comes from Europa. If you have any questions about allergenic ingredients in our dishes, our service staff will be happy to provide you with information.
All prices in CHF incl. VAT