

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

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

Panzanella Salat

Gebeizter Saibling | Tomaten | Gurken | Oliven
21.-

Erbsen - Minze Kaltschale

Buttermilch | Chnebelbrot
16.-

Vitello Trotato

Geräucherte Forellencreme | Kräutersalat
eingelegte rote Zwiebeln
24.-

Rindstatar

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

HAUPTGÄNGE

Wassermelonen - Steak

Feta | Minze | Quinoa
27.-



Parmigiano di Melanzane

Tomatencoulis | Basilikumschaum
34.-

Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Gebratener Swiss Lachs

Limettensauce | Kräuter - Kartoffel Püree
Marktgemüse
44.-

Rindspailard

Oliven - Vinaigrette | Pommes Risolées | Brocoli
29.-



Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse
48.-

Tagliata vom Rindsentrecôte

Chimichurri | Rosmarin - Bratkartoffeln
Rucola | Tomaten | Parmesan
51.-

STARTERS

Mixed salad

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

Panzanella salad

marinated char | tomatoes | cucumbers | olives
21.-

Pea and mint cold soup

buttermilk | crusty bread
16.-

Vitello trotato

smoked trout cream | herb salad
pickled red onions
24.-

Beef tatar

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

MAIN COURSES

Watermelon steak

feta | mint | quinoa
27.-



Eggplant gratin

tomato coulis | basil foam
34.-

Whitefish fillet from Lake Zug

herb cream sauce | rice | market vegetables
41.-

Pan - fried swiss salmon

lime sauce | herb - infused mashed potatoes
market vegetables
44.-

Beef paillard

olive vinaigrette | crispy fries | broccoli
29.-



Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables
48.-

Beef entrecôte tagliata

chimichurri | rosemary - roasted potatoes
arugula | tomatoes | parmesan
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.