

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT THEATER CASINO

Geniessen Sie ehrliche, saisonale und lokale Produkte,
liebevoll zubereitet mit Fokus auf Nachhaltigkeit.

Wann immer möglich stammen unsere Zutaten aus der Region.
Frische, Qualität und Verbundenheit zu unserer Heimat liegen uns am Herzen.

Lassen Sie sich von den schönsten Sonnenuntergängen der Schweiz verzaubern,
während wir Sie kulinarisch verwöhnen.

Schön, dass Sie da sind – wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Melanie Rufer
Gastgeberin

Leandro Feusi
Gastgeber

WARM - UP ACTS

SALAT

Bunter Blattsalat

Gemüsestreifen | Dressing | Toppings
13.-

Panzanella Salat

Gebeizter Saibling | Tomaten | Gurken | Oliven
21.-

SUPPE

Erbsen - Minze Kaltschale

Buttermilch | Chnebelbrot
16.-

VORSPEISEN

Vitello Trotato

Geräucherte Forellencreme | Kräutersalat
eingelete rote Zwiebeln
24.-

Bunte Cherry Tomaten

Kirschen | Burrata | Basilikumglace
22.-

Rindstatar

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

Rindscarpaccio

Balsamico Dressing | Rucola | Belper Knolle
25.-

SALAD

Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping
13.-

Panzanella salad

marinated char | tomatoes | cucumbers | olives
21.-

SOUP

Pea and mint cold soup

buttermilk | crusty bread
16.-

STARTERS

Vitello trotato

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

Assorted cherry tomatoes

cherries | burrata | basil ice cream
22.-

Beef tatar

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

Beef carpaccio

balsamic dressing | arugula | belper cheese
25.-

BIG PLAYERS

VEGETARISCH

Fregola Sarda

Burrata | grillierter Pfirsich | Ingwerschaum
32.-

Parmigiana di Melanzane

Tomatencoulis | Basilikumschaum
34.-

Hausgemachte Tagliarini

Pistazien Pesto | gebackene Zucchini-Blüten
36.-

FISCH

Felchenfilet aus dem Zuger See

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse
41.-

Hausgemachte Fischknusperli

Tartarsauce
Bunter Blattsalat oder Kartoffel Wedges
34.-

Gebratener Swiss Lachs

Limettensauce | Kräuter - Kartoffel Püree
Marktgemüse
44.-

VEGETARIAN

Fregola sarda

burrata | grilled peach | ginger foam
32.-

Eggplant gratin

tomato coulis | basil foam
34.-

Homemade tagliarini

pistachio pesto | baked zucchini flowers
36.-

FISH

Whitefish fillet from Lake Zug

herb cream sauce | rice | market vegetables
41.-

Homemade fish crisps

tartar sauce
with mixed leaf salad or potato wedges
34.-

Pan - fried swiss salmon

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

BIG PLAYERS

FLEISCH

Kalbfleischravioli

Austernpilze | Limettensauce

36.-

Grilliertes Flanksteak

Balsamico Jus | Safranrisotto | Cocobohnen

43.-

Tagliata vom Rindsentrecôte

Chimichurri | Rosmarin - Bratkartoffeln

Rucola | Datteltomaten | Parmesan

51.-

Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse

48.-

Pulled Pork Burger

BBQ - Sauce | Ofenkartoffeln

Coleslaw - Salat

34.-

MEAT

Veal ravioli

oyster mushrooms | lime sauce

36.-

Grilled flank steak

balsamic Jus | saffron risotto | coco beans

43.-

Beef entrecôte tagliata

chimichurri | rosemary - roasted potatoes

arugula | tomatoes | parmesan

51.-

Veal strips

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables

48.-

Pulled pork burger

BBQ - Sauce | Baked Potatoes

Coleslaw - Salad

34.-

SPECIAL

Ganze Dorade

Tomaten - Oliven Vinaigrette

Zitrusrisotto | Marktgemüse

58.-

Whole sea trout

tomato and olive vinaigrette

citrus risotto | market vegetables

58.-

SMALL NOTES. BIG HEART.

Unsere Produkte - frisch, regional, nachhaltig

Wir beziehen ehrliche und lokale Produkte von regionalen Metzgern, Fischern und Bäckern.
Dabei achten wir stets auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Ei stammt aus der Schweiz
soweit nichts anderes angegeben wird.

Die Dorade beziehen wir aus Frankreich, die Forelle aus Island.

PARTNER

Glace	-	Dolce Amore Küssnacht am Rigi
Metzger	-	Roggenmoser Baar
Felchen Zugersee	-	Arthur Zimmermann Walchwil
Brot & Gebäck	-	Bäckerei Kreuzmühle Unterägeri

Unser Küchenteam widmet sich jeden Tag mit grosser Leidenschaft
und Hingabe der Zubereitung unserer Gerichte.

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.