

Menue

Grüner Salat **Fr. 11.50**

Green salad

Hamsters do it, guinea-pigs do it – let's eat salad!

Gemischter Salat **Fr. 14.50**

Mixed Salad

Only for sophisticated livestock such as... you!

Fenchelsalat mit Sherry – **Fr. 17.50**

serviert mit Mostbröckli (CH)

Fennel salad with Sherry – served with air-dried beef (CH)

If you want to see the hanging cows, you will have to travel to Appenzell.

Marinierter Papaya- und Mangosalat **Fr. 19.50**

mit Crevettenspiess (Vietnam)

Papaya / mango salad with shrimps (vietnam) on a skewer

Contains hardly any calories.

Tomatensuppe mit Zitronengras und Kokosmilch **Fr. 15.50**

Tomato soup with lemon grass and coconut milk

Napoli meets Bangkok, whereas...

Mischtchratzerli (CH) mit Weisswein-Risotto

Fr. 38.50

Baby chicken (CH) with white wine risotto

Not too young to be eaten.

Kalbskotelett (CH) mit Gemüse und

Fr. 45.00

gebratenen Kartoffeln

Veal cutlet (CH) with vegetables and sautéed potatoes

Not too young to be eaten.

Lamm-Streifen (Australien) mit

Fr. 38.00

hausgemachten Papardelle

Sliced lamb (Australia) with home-made papardelle

Not too young to be eaten.

Wasserbüffel-Burger (CH) mit Speck, Zwiebeln,

Fr. 29.50

Tomaten, Westernkartoffeln und BBQ-Sauce

Buffalo burger (CH) with bacon, onions, tomatoes, potatoes

and BBQ sauce

Not too old to be eaten.

Fisch nach Fang (Zugersee):

Egli Fr. 38.50

- nach Zuger Art (Kräuter-Rahm Sauce)

Felchen Fr. 36.50

- vom Grill mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern

- oder nach ihrem Wunsch (Beilage nach Wahl)

Local fish according to catch (Lake Zug):

- like we do it in Zug (with herbs and cream sauce)

- grilled with olive oil, lemon and herbs

- or as you like (served with whatever you like)

Trust us: We are the REAL fisherman's friends!

Felchenfilet (Zugersee) gebraten in

Fr. 38.50

der Zucchettikruste – serviert mit Kartoffelkugeln

Fillets of fera (Lake Zug) in a courgette crust –

served with potato balls

I said POTATO!

Garganelli an Cognac-Rahmsauce mit Tomaten-

Fr. 34.50

würfeln und gebratenen Riesencrevetten (Vietnam)

Pasta served with shrimps (Vietnam) and brandy cream sauce

"GARGANTUAN, Nelly!" he said and devoured it – including

the plate (he must have watched an Appenzeller eat cheese)!

***Penne "Di Pietro" an Tomaten-Rahmsauce
mit Pouletstreifen (CH) und Champignons***

Fr. 27.50

*Pasta served with chicken strips (CH), mushrooms and
tomato cream sauce*

In for a penne – in for (at least) a pound...

***Farbige Cappeletti mit Tomaten-Mozzarella
und Nussbutter***

Fr. 28.50

Cappeletti with tomato, mozzarella and nut butter

Soul food for your capillaries.

Gemüse-Curry-Wok mit Basmatireis

Fr. 26.50

Vegetable curry wok with basmati rice

Kate Moss always orders this – without the rice of course!

Zugerbergli-Parfait

Fr. 13.50

Parfait

Simply PARFAIT as the French say.

Schokoladen-Bananenmousse

Fr. 13.50

Chocolate banana mousse

A nice way to drink your daily juice.

Orangen Tiramisu

Fr. 13.50

Tiramisu with oranges

...whereas Palermo meets no-one.

Zuger Kirschtorte

Fr. 11.50

Local cake drenched in cherry brandy

Many labour – Meier succeeds...

Diverse Glacéaromen und Coupes

Preise auf separater Karte

(Mövenpick-Karte)

Ice-cream flavours on separate list – please ask for it.

Illiteracy is no handicap here.

Und weil es halt verlangt wird bei uns in der korrekten und schönen Schweiz: alle Preise sind inkl. 7,6 % Mehrwertsteuer!

Lieferanten

Metzgerei Acklin, Fleischwaren, Zug Bosshard, Gemüse und Früchte, Zug Bianchi AG, Comestibles, Zürich Käse Dubach, Milchprodukte, Zug Familie Speck, Fischerei, Zug Franz Karl Weber, Spielsachen für Erich, Zug Kolin-Apotheke, Aspirin für den frühen Morgen, Zug Dorin Gasser, Ueber- und Untersetzungen, Zürich

Ruedi Klöppel, Nüsslisalat, Zug