

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Salate

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an
leichtem Sommerdressing, französischer- oder italienischer Sauce

11.00

Variation von Blattsalaten

gemischt und veredelt mit Kräutern an
leichtem Sommerdressing, französischer- oder italienischer Sauce

9.00

Salat aus dem Tagesangebot

6.00

Sommersalat – herrlich und erfrischend

buntes allerlei von Wassermelone, Kartoffeln, Käse,
roten Zwiebeln und fein geschnittenem, kalten Schweinebraten

Vorspeise 16.50

Hauptgang 22.00

Suppen

kalte Currysuppe

köstlich mit Kokosnuss und gebratenem Geflügelspiess

12.50

Suppe aus dem Tagesangebot

6.00

Vorspeisen

kalt geräucherter Lachs

mit lauwarmem Broccoli und Meerrettich-Dressing

22.00

Dallenwiler Ziegenkäse

überbacken mit Basilikum auf provenzalischem Ratatouille-Salat

19.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Klassiker

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen

von der Metzgerei Holzen. Vollendet mit Zwiebelsauce und dazu knusprige Rösti oder Pommes frites

24.00

Eglifilets vom Fischer Schwendeler aus Arth

in luftigem Bierteig gebacken mit Remouladensauce,
oder gebraten in Butter nach Müllerinnen-Art.

Beides serviert mit Blattspinat und Butterreis oder Bratkartoffeln

Vorspeise 24.00

Hauptgang 42.00

Lyoner-Käsesalat

in feine Streifen geschnitten und reich garniert mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten, Essiggurken, Ei und Tomaten

Vorspeise 15.00

Hauptgang 21.00

Saisonal & Aktuell

Zucchetti-Piccata Milanese

geraffelte Zucchetti in aromatischem Bergkäse-Masse gebraten,
mit Safranrisotto und würziger Tomatensauce

26.00

Wolfsbarsch überbacken mit Semmelbrösel

auf Ragout von grünen Bohnen mit getrockneten Tomaten.
Zitronen-Thymian-Gnocchi

48.00

Bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

DEKLARATION:

Fleisch: Rind – IRL / Schwein – CH / Geflügel – BR
Fisch: Wolfsbarsch – GR / Lachs NOR / Egli CH

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Variation vom Pfirsich

als Parfait, eingelegt in White Peach und luftig
in einem Joghurtschaum

15.00

süßes Basilikum Panna Cotta

mit in Limettensirup marinierten Erdbeeren

15.00

Crèmeschnitte «Rössli» mit Früchteragout

Ein Mille-feuille aus Blätterteig, Vanille
und weisser Schokolade

14.00

Heisse Liebe «der Klassiker»

Herrlich kaltes Vanilleglace, übergossen
mit lauwarmem Beerenragout

14.00

Coupe Tutti Frutti

mit Zitronengras, Mango und verschiedenen Früchten

12.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce

12.00

Eiskaffee Zugerart

von der Region für die Region - feines Kaffeeglace
aufgerührt mit Etter Kirsch aus Zug

11.00

kleine Portion 8.50

ohne Kirsch 10.00

Zuger Kirschtorte

die lokale Spezialität der Konditorei Nussbaumer

8.00

Sorbets oder Glace

fragen Sie nach den aktuellen Aromen

pro Kugel 4.50

Komposition von auserlesenem Käse

mit Früchtebrot, Nüssen, Feigensenf
und Thymian-Birnenchutney

16.00