

VORSPEISEN & SUPPEN

	Vorspeise	Hauptgang
Tomatensuppe ✓ Gin	14.00	
Kürbiscremesuppe ✓ Amarettoschaum steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne	14.00	
Nüsslisalat Speck Champignons	17.50	
Lavatasalat ✓ Hausdressing Oliven-Balsamicosauce Kürbis-Vinaigrette	15.00	
Tomatenterrine auf Mozzarellaperlen ✓ Olivenöl Basilikum Fleur de Sel	22.00	
Tatar Hand geschnitten vom Schweizer Weiderind Essiggemüse Briochetoast	23.00	38.00
Jamón Ibérico Pata Negra Grand Reserva D.O. Feigen Pfeffer	27.00	45.00

HIT LE BAR DU BOEUF

Moules et Frites Tomate à la crème Weisswein Pommes frites	40.00	
Ochsen Burger vom Rind Kopfsalat Gurke Kabis Pommes frites	32.00	

PASTA

Tjarin al tartufo ✓ leichte Rahmsauce Herbsttrüffel	28.00	42.00
Kalbfleischravioli Kalbsjus gebratene Steinpilze	22.00	34.00

KLASSIKER

Gebratene Felchenfilets aus dem Zugersee Mandeln Blattspinat Salzkartoffeln	40.00
Kalbsleber in Butter gebraten Frische Kräuter goldbraune Rösti	39.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Weisswein-Rahmsauce Champignons Rösti	44.00
Wienerschnitzel vom Kalb Preiselbeeren Pommes frites	44.00
Kalbshackbraten Herbstgemüse Kartoffelstampf mit Seeli	38.00

DESSERTS

Coupe Nesselrode Vermicelles Meringue Vanilleglace Zuger Nydle	15.00
Original Zuger Kirschtorte	10.00
Aufgeschlagener Eiskaffee mit Zuger Kirsch 1.50	13.50
Apfel Crumble Vanilleglace	14.50
Feuchter Schokoladenkuchen Zuger Nydle	10.00
Hausgemachte Glace & Sorbets Vanille Mocca Schokolade Karamell Zitrone Mango Passionsfrucht	
1 Kugel 6.00 2 Kugeln 11.00 3 Kugeln 15.50 Zuger Nydle 1.50	