



Speisekarte

Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit rohen Gemüsestreifen	11.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcrôutons	16.50
Truthahn-Saté-Spiessli auf Sauerkraut	17.50
Thunfischtartar mit Wasabimayonnaise	22.00

Suppen

Tagessuppe (unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne)	8.00
Sauerkraut-Kartoffelsuppe mit Rahm, Apfelbrunoise und etwas Trüffel-Olivenöl (Aroma)	12.50

Fischgerichte

Frischfisch aus dem Zugersee empfehlen wir je nach Saison und Fang (gefischt von Beni Schwendeler, Walchwil)

Fleischgerichte

Truthahngeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignonrahmsauce, serviert mit Mischgemüse	35.00
Geschmorte Lammhaxe (NZ) vom Gigot mit kräftiger Sauce, serviert mit Rahmspinat	43.00
Sautierte Rindsfiletstreifen mit Knoblauch, Schalotten und Peperoncini auf Gemüsenudeln, serviert mit etwas mildem Gorgonzola	52.00
Nach Ihrem Wunsch gebratene Rindsfilet-Tournedos mit Sauce Béarnaise, serviert mit winterlichem Mischgemüse	57.00

Alles nicht speziell deklarierte Fleisch stammt aus der Schweiz

Fleisch- und Fischlose Gerichte

Gefüllte Röstli mit Sauerkraut, garniert mit sautierten Pilzen und etwas Sauerrahm	29.50
Rassig scharfe Gemüsenudeln mit Peperoncini, Spinat und etwas Gorgonzola	27.50

Beilagen

Quarkspätzli, Nudeln, Pilawreis, Salzkartoffeln, Röstli oder Bratkartoffeln

Desserts und Nachspeisen

Sauerrahmköpfli mit Beerenkompott	14.50
Schoggimousse auf Quittenschnitzli	16.50
Portweifeigen mit Nussglace	15.00
Käseteller mit Nüssen und Früchten (Käse Dubach Zug)	17.50
Zuger Eiskaffee mit Rahm und Kirsch	13.00
Eine Kugel Glace	5.00
Eine Kugel Glace mit Rahm	6.50