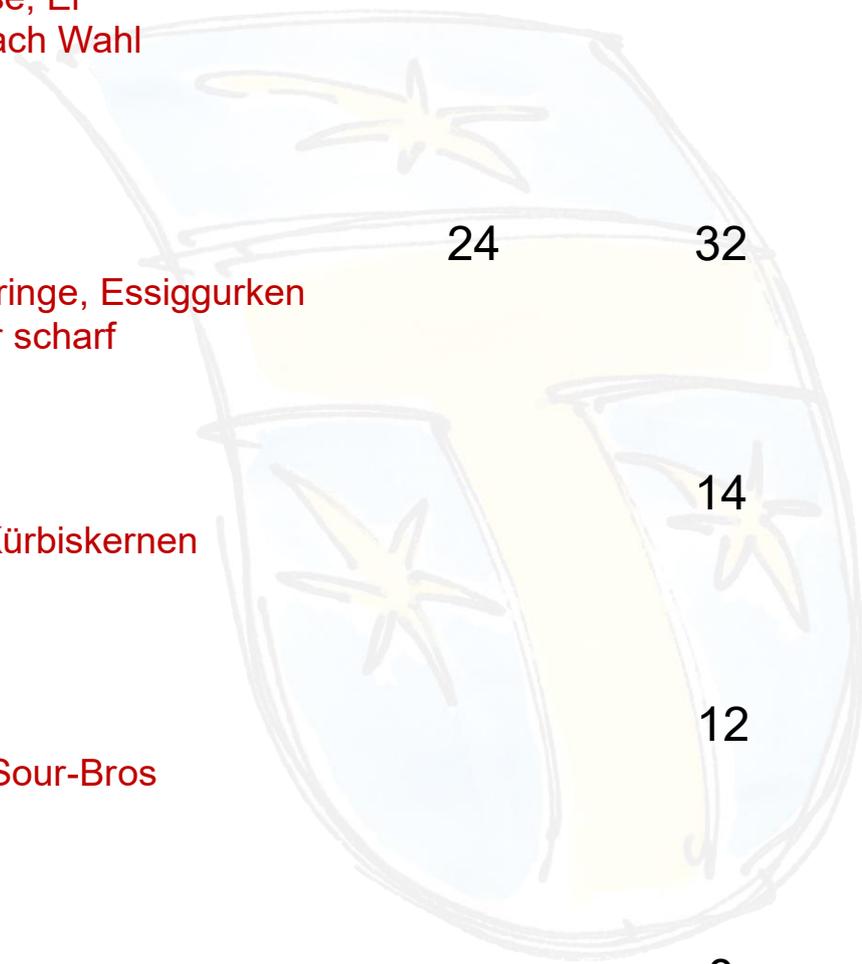




À la Carte

Vorspeisen	klein	gross
Grüner Blattsalat Mit Nüssen und Sprossen Französisch oder Italienisch	8	12
Gemischter Salat Verschiedenes saisonales Gemüse, Ei Nüsse und Sprossen, Dressing nach Wahl	10	16
Tartar vom Rind Mit Brioche Toast, Butter, Zwiebelringe, Essiggurken Kapern, Salat-bouquet - mild oder scharf	24	32
Nüsslisalat Mit Ei und Speck, Croutons und Kürbiskernen Französischsauce		14
Knoblibrot Sauerteigbrot von Adam und die Sour-Bros Salat-bouquet		12
Weisskohl Salat Mit Pommery Senf und Sprossen		8





À la Carte

Hauptgänge

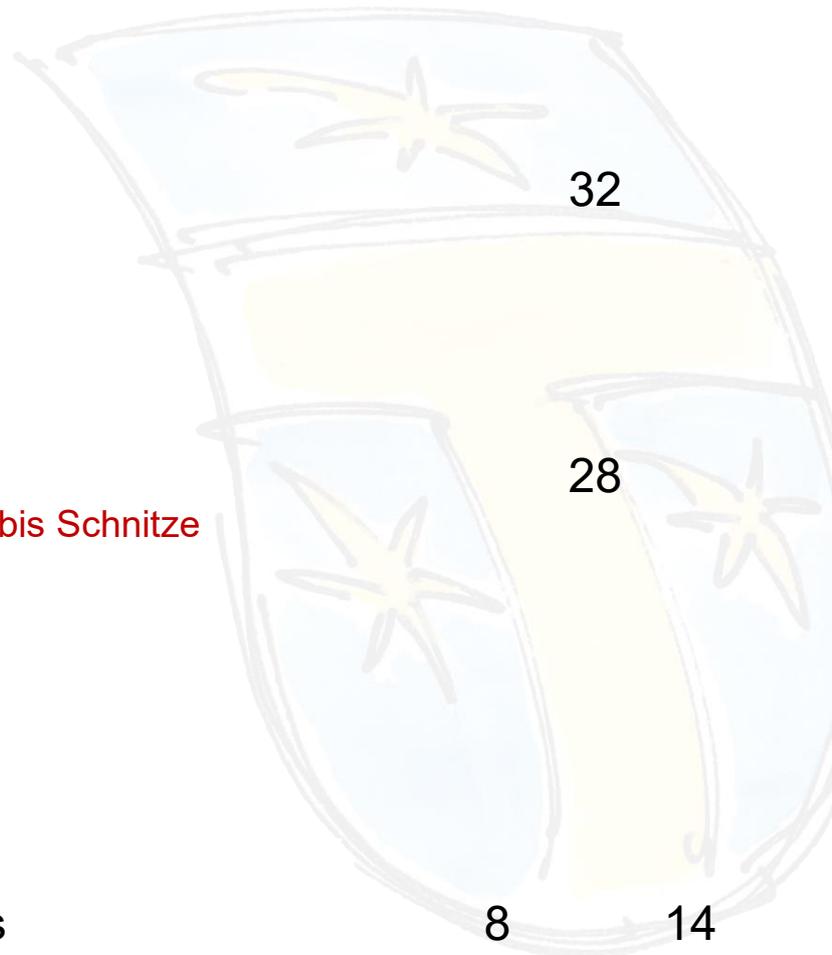
Gordon bleu vom Schwein 36
Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust
Gemüse und Super- Country Fries

Gordon bleu vom Kalb 42
Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust
Gemüse und Super- Country Fries

Schnipo 32
Schnitzel vom Schweins Nierstück
Gemüse und Super- Country Fries

Zitronen Agnolotti 28
Zitronen Käse-Rahmsauce und Kürbis Schnitze

Portion Super Country Fries 8 14





Spezialitäten

Keiser - Filet

(für 1 Person)

Royal - Cut Nur auf Vorbestellung	1000 gr.	158
Master - Cut	600 gr.	108
Big - Cut	400 gr.	84
Regular - Cut	200 gr.	54

Die Keiser-Filets vom Schweizer Rind werden zusammen mit Butter, Kräutern und Gewürzen sous-vide gegart. Flambiert mit einer rund 1000 Grad heißen Flamme bekommen die Fleischstücke eine nur etwa 1mm dicke Röstschiicht. Dank dieser Gar- und Flambiermethode besitzt das Fleisch ein köstliches Röstaroma, ideale Kerntemperatur und ist butterzart. Serviert werden die Rind-Filets mit Jus, saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl.

Brüggli - Forelle

Zuger-Art	38
Gebraten	38

Die Brüggli-Forellen stammen von der gleichnamigen Zucht in Sattel. Geführt mit Leidenschaft von der Familie Reichmuth mit höchster Qualität und Nachhaltigkeit.

Serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Super Country Fries, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln oder Risotto



À la Carte

Desserts

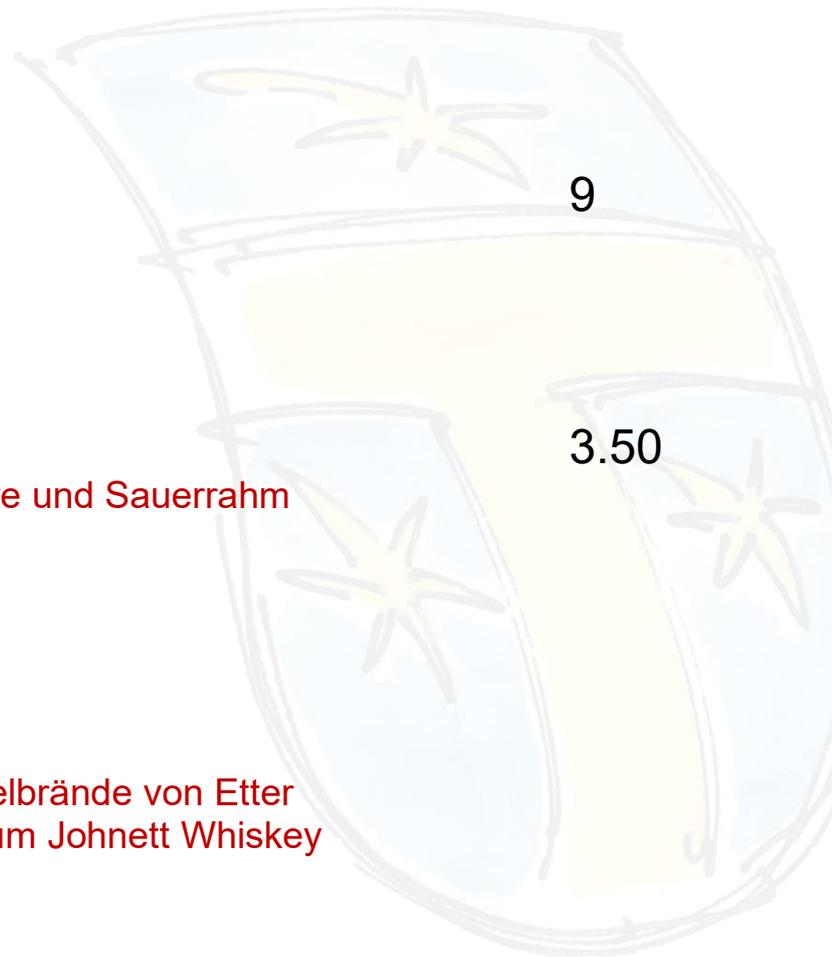
Martin's Schokoladen Kuchen 14
Mit Vanille-Glace und Rahm
extra Rahm 1.50.-

Käseteller 14 22
Zwei bis drei Sorten Käse
vom Kanton Zug oder der Innerschweiz
Chutney und Sauerteigbrot

Zuger Eiscafé Coupe 9
Eiscafé mit Kirsch

Kugel Glace 3.50
Vanille, Schokolade, Café, Himbeere und Sauerrahm
Sorbet: Zitronen, Ananas, Mojito

Digestives
Für die Gaumenfreude, diverse Edelbrände von Etter
vom klassischem Kirsch bis über zum Johnett Whiskey





Spezialitäten

Wildzeit

Pastinaken Suppe 14
Mit Heublumen Speck

Reh-Rahmschnitzel 42
Chnöpfli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Gemüse Bouquet
Birne mit Preiselbeeren

Hirsch Entrecôte mit Preiselbeer-Jus 52
Chnöpfli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Gemüse Bouquet
Birne mit Preiselbeeren

Wildschwein-Filet mit Preiselbeer-Jus 48
Chnöpfli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Gemüse Bouquet
Birne mit Preiselbeeren

Vermicelles
Meringue und Rahm
9.50