Ebel Spezialitäten

Keiser Filet

Für eine Person

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

Serviert mit Jus und einem Salz Chip
Saison Gemüse und Beilage nach Wahl
Country Fries, Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln

Die Keiser Filets vom Schweizer Rind werden zusammen mit Butter, Kräuter und Gewürzen Sous Vide gegart. Flambiert mit einer rund 1000 Grad heissen Flamme bekommen die Fleischstücke hauch dünne Röstschicht.
Dank dieser Gar- und Flammbiermethode besitzt das Fleisch ein köstliches Röstaroma, ideale Kerntemperatur und ist butterzart.

Brüggli Forelle

Zuger Art	38
Gebraten mit Mandeln	38

Saison Gemüse und Beilage nach Wahl
Country Fries, Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln

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

Frühlings Karte

Vorspeise

Spargel Schaumsuppe 12
Mandeln, Sprossen

Spargelsalat 14
Erdbeeren, Pinienkerne, Himbeere Vinaigrette

Spargel Lachs Bruschetta 12
Sauerteigbrot

Spargel

Wir servieren die Spargeln an Butter,
Bèrnaise oder mit Pesto überbacken

350gr. Spargel 29.50
Spargeln weiss und grün
Salzkartoffel

Hauptgang mit Frühlingsgenuss 8.50

Zu allen Hauptgerichten können Sie Ihre
Gemüse und Stärkebeilage gegen 200gr.
Spargeln austauschen.

Spargelrisotto 28

Beilagen zu den Spargel Gerichten

Bauernschinken oder Heublumenspeck 7
Rauchlachs 9

Bei Allergien und Intoleranz wenden Sie sich bitte an unser Personal. Fleischherkunft: Felder Fleischwaren AG
wenn nichts vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch und Brot von den Sour-Bros. Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 MwSt.

à la Carte

Vorspeisen

	kl.	gr.
Grüner Blattsalat Nüsse, Sprossen	8	12
Gemischter Blattsalat Verschiedenes saisonales Gemüse, Nüsse, Ei und Sprossen	10	16
Tartar vom Rindsfilet oder Vegi Version Mit Saurteigbrot Toast, Butter, Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Salat-bouquet mild oder scharf	26	34
Knoblibrot Sauerteigbrot von Adam und die Sour-Bros Salat-bouquet		12
Weisskohlsalat Mit Pommery Senf und Sprossen		8
Tagessuppe		12

Dressing: Französisch, Italienisch, Saison

Hauptgänge

Cordon bleu vom Kalb Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust Saison Gemüse und super Country Fries	42
Cordon bleu vom Schwein Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust Saison Gemüse und super Country Fries	36
Schnipo Schnitzel vom Schweins Nierstück Saison Gemüse und super Country Fries	32
Kalbsleber Rösti oder Nudeln	39
Fagottini mit Käse oder Poulet Füllung Zu den Ravioli eine Rahmsauce und Saison Gemüse	29
Portion super Country Fries	8 / 14

Alle Hauptgänge können als kleine Portionen bestellt werden

Dessertkarte

Martin's Schokoladenkuchen 14

Mit Vanille-Glace und Rahm
extra Rahm 1.50.-

Käseteller	kl.	gr.
Zwei bis drei Sorten Käse vom Kanton Zug oder der Innerschweiz Chutney, Früchte und Sauerteigbrot	14	22

Zuger Eiscafé Coupe 9

Eiscafé gerührt mit Kirsch

Kugel Glace 3.50

Vanille, Schokolade, Café, Himbeere, Erdbeer,
Aprikose

Sorbet: Zitronen, Ananas, Mojito, Himbeere,

Apfelwähe mit Sorbet nach Wahl 9.50

extra Rahm 1.50.-