

Ebel Spezialitäten



Keiser Filet

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 Röstschrift.
Dank dieser Gar- und Flammbackmethode 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.

à la Carte

Vorspeisen

kl. gr.

Grüner Blattsalat

8 12

Nüsse, Sprossen

Gemischter Blattsalat

10 16

Verschiedenes saisonales Gemüse, Nüsse, Ei
und Sprossen

Nüsslisalat

14

Mit Ei und Speck, Croutons und Kürbiskernen

Tartar vom Rindsfilet oder Vegi Version

26 34

Mit Brioche Toast, Butter,
Zwiebelringe, Essiggurken, Kapern,
Salat-bouquet mild oder scharf

Knoblibrot

12

Sauerteigbrot von Adam und die Sour-Bros
Salat-bouquet

Weisskohlsalat

8

Mit Pommery Senf und Sprossen

Tagessuppe

12

Dressing: Französisch, Italienisch

Hauptgänge

Cordon bleu vom Kalb

42

Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust
Saison Gemüse und super Country Fries

Cordon bleu vom Schwein

36

Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust
Saison Gemüse und super Country Fries

Schnipo

32

Schnitzel vom Schweins Nierstück
Saison Gemüse und super Country Fries

Kalbsleber

39

Rösti oder Nudeln

Portion super Country Fries

8 14

Alle Hauptgänge können als kleine Portionen bestellt
werden

Dessertkarte



Martin's Schokoladen Kuchen

14

Mit Vanille-Glace und Rahm

Jan's Tiramisu

14

Unser luftiges Tiramisu wird direkt am Tisch für Sie geschichtet und veredelt. Ein Dessert mit Showeffekt und maximalem Genuss.

Zuger Eiscafé Coupe

9

Eiscafé mit Kirsch

Apfelwähe mit Sorbet nach Wahl

9.50

Kugel Glace

3.50

Vanille, Schokolade, Café, Himbeere, Erdbeere
Sorbet: Zitronen, Ananas, Mojito