

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 Röstschrift.

Dank dieser Gar- und Flambiermethode 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.

Herbst Karte



Kürbis Creme Suppe 14

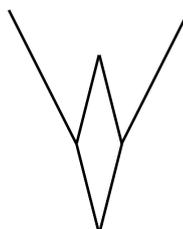
Muskat Schaum und Kürbis Kernöl

Maroni Suppe 14

Käse Blätterteig Stange

Wild Toast vom Reh 18

Sauerteigbrot



Hauptgänge

Rehrücken tranchiert (CH) 52

Chnöpfli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Gemüse Bouquet

Birne mit Preiselbeeren

Reh Rahmschnitzel (AT) 42

Chnöpfli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Gemüse Bouquet

Birne mit Preiselbeeren

Wildschwein Pfeffer (AT) 44

Chnöpfli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Gemüse Bouquet

Birne mit Preiselbeeren

Hirsch Entrecôte (AT) mit Preiselbeer Kruste 48

Chnöpfli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Gemüse Bouquet

Birne mit Preiselbeeren

Kürbis Risotto 33

Mit Kürbis Schnitzen und Öl

Auf Wunsch mit Crevetten 10.-

Dessert

Vermicelles 9

Rahm, Meringue

Coupe Nesselrode 12

Vermicelles, Vanille Glace, Meringue und Rahm

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

Dressing: Französisch, Italienisch, Saison

Hauptgänge

Cordon bleu vom Kalb Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust Saison Gemüsebouquet und super Country Fries		42
Cordon bleu vom Schwein Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust Saison Gemüsebouquet und super Country Fries		36
Schnitzel und super Country Fries Schnitzel vom Schweins Nierstück Und Saison Gemüsebouquet		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 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

Käseteller

kl.14 gr.22

Zwei bis drei Sorten Käse
vom Kanton Zug oder der Innerschweiz
Chutney, Früchte und Sauerteigbrot