

# VORSPEISEN

**GRÜNER SALAT** 10.00

**GEMISCHTER SALAT** 13.00

SALAT DRESSINGS: Französisch, Italienisch, Balsamico, Caesar

**SALADE NIÇOISE** 22.00  
mit halb gebratenem Thunfisch

**CAESAR SALAD** 14.00 18.00  
mit gehobeltem Parmesan und Brotcrôutons  
zusätzlich mit grillierter Pouletbrust + 7.00

**SECHS BURGUNDER SCHNECKEN** 16.00  
mit Kräuterbutter überbacken

**DUO VON DER ENTENLEBER** 28.00  
gebraten mit karamellisierten Äpfeln und Terrine  
mit Portweingelée und hausgemachter Brioche

Unsere Empfehlung passend dazu: Floralis, Moscatel Oro 10 cl 8.50

**KLASSISCHES RINDSTATAR**  
mit Toast oder Baguette, mild bis scharf gewürzt

70 g 21.00

140 g 37.00

dazu Pommes Frites + 5.50

# SUPPEN

**TAGESSUPPE** 10.50

**ERBSENCREMESUPPE** 13.00  
mit frischer Minze und Süsskartoffelstroh

**CURRY-ZITRONENGRASSUPPE** 13.00  
mit gebackenen Crevetten im Tempuramantel

**TOMATENESSENZ** 13.00  
mit Ratatouille-Raviolini und Basilikum

## VEGETARISCH

### KARTOFFEL-GNOCCHI

mit Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Oliven, Pinienkernen und gehobeltem Pecorino

22.00 29.00

### PETERSILIENRISOTTO

mit sautierten Pfifferlingen, getrockneten Tomaten und Sbrinzflocken

19.00 26.00

### QUICHE CHANTERELLE

mit gemischten Saisonsalaten

22.00

## FISCH

### TAGESFANG

vom Zugersee,  
Beilagen nach Wahl

Preis nach Fang

### FISCHKNUSPERLI

Zuger Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar,  
mit Salzkartoffeln, Reis oder Salat

38.00 42.50

### SEESAIBLINGSFILLETTS

Pochiert «Zuger Art» oder gebraten „meunière“  
mit Salzkartoffeln oder Reis

36.00 40.00

### SAUTIERTE RIESENCREVETTEN

an pikanter Tomaten-Pastissauce, Safran-Tagliatelle und Pimentos al Padron

34.00

### MIT DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

auf Limonen-Egrassé, lauwarmer Tomaten-Vinaigrette  
und Frühlingszwiebeln

36.00

# FLEISCH

<b>RINDSFILETWÜRFEL «STROGANOFF»</b> mit Spinatspätzli und glasiertem Mischgemüse	<b>46.00</b>
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> mit Pommes Allumettes und jungem Spinat	<b>44.00</b>
<b>RINDSFILET</b> mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Beilage nach Wahl	
Lady's Cut ca. 130 g	<b>45.00</b>
Gentleman's Cut ca. 180 g	<b>53.00</b>
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b> mit knuspriger Butterrösti	<b>42.00</b>
<b>SAUTIERTE KALBSLEBERSTREIFEN</b> mit Kräutern und Balsamico und knuspriger Butterrösti	<b>36.00</b>
<b>SCHWEINSSTEAK «ORLÉANS»</b> mit Portweinjus, neuen Bratkartoffeln und Marktgemüse	<b>34.00</b>
<b>KALBS-CORDON BLEU</b> mit Beilage nach Wahl	<b>45.00</b>

Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitenden über Zutaten in unseren Gerichten,  
welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Deklaration  
Rind: CH, Kalb: CH, Schwein: CH  
Entenleber: HUN; Pouletbrust: HUN; Crevetten: VN; Thunfisch: VN; Wolfsbarsch: GRC  
Süsswasserfische von der Fischerei Speck und der Fischzucht Spielhofer, Niederwil

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST