

# VORSPEISEN

**GRÜNER SALAT** 10.50

**GEMISCHTER SALAT** 13.50

**SALAT DRESSINGS:** Französisch, Italienisch, Balsamico, Caesar

**CAESAR SALAD** 15.00 20.00

mit gehobeltem Parmesan und Brotcrôutons

zusätzlich mit grillierter Pouletbrust + 8.00

**SECHS BURGUNDER SCHNECKEN** 16.00

mit Kräuterbutter überbacken

**KLASSISCHES RINDSTATAR**

mit Toast, mild bis scharf gewürzt

Vorspeise 23.00

Hauptgang 39.00

dazu Pommes Frites + 6.50

**RAUHLACHSTATAR**

mit Fenchelsalat, Zitrus-Mayonnaise und Toast

Vorspeise 23.00

Hauptgang 39.00

dazu Pommes Frites + 6.50

**LANGUSTINO** 30.00

gebraten, im Tomatensud mit eingelegtem Rettich und Avocado

# SUPPEN

**TAGESSUPPE** 11.00

**VEGANE ZITRONENGRAS CURRY SUPPE** 14.00

mit Tofu und Chili-Öl

**BOUILLABASSE ESSENZ** 17.00

mit Rouille, geröstetem Brot und Gruyère-Käse

# VEGETARISCH

	Vorspeise	Hauptgang
<b>OFFENE LASAGNE</b> mit Blattspinat, grünem Spargel, Cherrytomaten und Parmesanschaum	25.00	32.00
<b>VEGANES SÜSSKARTOFFEL-MANGO CURRY</b> mit Belugalinsen und gebratenen Pfifferlingen		29.00

# FISCH

	Preis nach Fang	
<b>TAGESFANG</b> vom Zugersee mit Salzkartoffeln oder Reis und Spinat oder Gemüse		
<b>FISCHKNUSPERLI</b> Eglifilets vom Zugersee gebacken im Bierteig mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln oder Reis und Spinat oder Gemüse	38.00	42.50
<b>SEESAIBLINGSFILÉTS</b> pochiert «Zuger Art» oder gebraten «meunière» mit Salzkartoffeln oder Reis und Spinat oder Gemüse	39.00	44.00
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> gebraten auf Safranrisotto, mit Erbsencreme und Holunderblütenschaum		43.00

# FLEISCH

<b>KALBSBRIES</b> im Speckmantel mit Kopfsalatpüree und Erbsen	<b>39.00</b>
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> mit Pommes Allumettes und jungem Spinat	<b>46.00</b>
<b>FILET VOM RIND</b> mit Steinpilze, Tessiner Polenta-Schnitte, Trüffeljus und Artischocken	<b>65.00</b>
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b> mit knuspriger Butterrösti	<b>45.00</b>
<b>LAMMRÜCKEN</b> mit Oliven-Kruste, Kichererbsencrème, orientalischem Couscous und Paprika-Chutney an Raz el Hanout Jus	<b>46.00</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; Lamm: IRL; Ente: FRA; Entenleber: FRA; Schnecken: FRA; Lachs: NOR;  
Pouletbrust: CH; Seeteufel: Nordatlantik; Süsswasserfische von der Fischerei Speck vom Zugersee und der Fischzucht Spielhofer,  
Niederwil

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST