

# 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

**MARRONI CAPPUCCINO** 13.00  
mit sautierten Steinpilzen

**FERNÖSTLICH GEWÜRZTE KÜRBISSUPPE** 13.00  
mit gebackenen Crevetten im Tempuramantel

**CONSOMMÉ MIT SHERRY** 14.00  
mit Mark und Gemüsejulienne

## VEGETARISCH

<b>RAVIOLI MIT TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA</b> mit Basilikum Pesto, Rucola, Oliven, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	<b>22.00</b>	<b>29.00</b>
<b>KAROTTEN-INGWER RISOTTO</b> mit gebratenem grünem Spargel und Shitakepilzen	<b>19.00</b>	<b>26.00</b>
<b>QUICHE FLORENTINE</b> mit gemischten Saisonsalaten		<b>22.00</b>

## FISCH

<b>TAGESFANG</b> vom Zugersee, Beilagen nach Wahl		<b>Preis nach Fang</b>
<b>FISCHKNUSPERLI</b> Zuger Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar, mit Salzkartoffeln, Reis oder Salat	<b>38.00</b>	<b>42.50</b>
<b>SEESAIBLINGSFILLET</b> Pochiert «Zuger Art» oder gebraten „meunière“ mit Salzkartoffeln oder Reis	<b>36.00</b>	<b>40.00</b>
<b>SAUTIERTE RIESENCREVETTEN</b> an Kokos-Currysauce mit gebratenem Gemüseis		<b>34.00</b>
<b>MIT DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET</b> an Zitronensauce mit blauer Kartoffel-Mousseline und konfierten Peperoni		<b>36.00</b>

# 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>KALBSFILET-MEDAILLONS</b> an Entenlebersauce, mit Safran-Taglierini und glasiertem Marktgemüse	<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: Vietnam; Thunfisch: Vietnam; Wolfsbarsch: GRC  
Süßwasserfische von der Fischerei Speck und der Fischzucht Spielhofer, Niederwil

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST