

# 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

**TERRINE VON DER ENTENLEBER** 28.00

mit Birnen-Chutney, Walnüssen und Rotkohlsorbet

# SUPPEN

**TAGESSUPPE** 11.00

**VEGANE PETERSILIENWURZEL-CREMESUPPE** 15.00

mit Haselnüssen und Chili-Krokant

**HUMMERSCHAUMSUPPE** 19.00

mit Jakobsmuschel-Carpaccio

# VEGETARISCH

	Vorspeise	Hauptgang
<b>MARRONI RAVIOLI</b> mit Kürbis und Ziegenkäse an Nussbutterschaum	30.00	42.00
<b>VEGANER SPITZKOHL</b> grilliert, auf Sellerie, Pinienkerncreme, Waldpilzen und Petersilienschaum		28.00

# 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>SEESAIBLINGSFILLETTS</b> pochiert «Zuger Art» oder gebraten «meunière» mit Salzkartoffeln oder Reis und Spinat oder Gemüse	39.00	44.00
<b>GLASIERTE SEETEUFEL-BÄGGLI</b> im Kräutermantel, auf Kürbisrisotto und Krustentierjus		46.00

# FLEISCH

<b>GEBACKENES KALBSBRIES</b> auf Sellerie, Pinienkerncreme, Waldpilze und Foie Gras-Schaum	<b>39.00</b>
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> mit Pommes Allumettes und jungem Spinat	<b>46.00</b>
<b>FILET UND HAXE VOM RIND</b> mit Kartoffel-Baumkuchen, Schwarzwurzel, Haselnuss und Portweinjus	<b>63.00</b>
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b> mit knuspriger Butterrösti	<b>45.00</b>
<b>GRILLIERTES LAMMRACK</b> mit Wacholderkruste, Spitzkohl, Semmelknödel und Brombeerjus	<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: AUS/NZL; Pouletbrust: CH; Schnecken: FRA  
Lachs: NOR; Saibling: CH/Römerswil; Jakobsmuscheln: USA; Seeteufel: ISL  
Süßwasserfische von der Fischerei Speck vom Zugersee und der Fischzucht Spielhofer, Niederwil  
Helles Baguette: CH; Rustico Flute/ Weizenbrot: CH

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST