

# VORSPEISEN & SUPPEN

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Tomatencremesuppe</b> ✓ Rucola   Parmesan	<b>12.00</b>	
<b>Rinderfilet-Carpaccio Caipirinha</b> Rucola   Parmesan	<b>23.00</b>	
<b>Gemischter Salat</b> ✓ Hausdressing   Blattsalat   Rohkostsalat	<b>15.00</b>	
<b>Tatar handgeschnitten vom Schweizer Weiderind</b> Gepickeltes Gemüse   Briochetoast   Nussbutter	<b>26.00</b>	<b>38.00</b>
<b>Kalte Platte</b> Serrano Rohschinken   Bündnerfleisch   Alpschweinschinken Steinhauser Sbrinz   Gruyère Fritzenhaus		<b>36.00</b>

# HITS LE BAR DU BŒUF

<b>Currywurst von der Metzgerei Villiger</b> Pommes frites	<b>28.00</b>
<b>Ochsen Burger vom Weiderind</b> Brioche Bun   Kopfsalat   Gurke   Kabis   Pommes frites	<b>32.00</b>
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch</b> Champignons-Cognac-Rahmsauce   Rösti   Marktgemüse	<b>46.00</b>

# PASTA

<b>Hausgemachte Tortellini</b> ✓ Ricotta   Spinat   Salbeibutter	<b>32.00</b>
<b>Hausgemachte Pappardelle al Ragù di Bologna</b> Parmesan   Petersilie	<b>30.00</b>

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz  
Brioche wird im Hause hergestellt, Brot und Gebäck ist von Fredy's.  
für Brot und Alpbutter berechnen wir CHF 3.00.

# KLASSIKER

	Hauptgang
<b>Zugersee-Felchenfilet knusprig gebacken</b> Tartarsauce   Pommes Allumettes	<b>38.00</b>
<b>Kalbsleberli in Butter sautiert</b> Salbei   Rösti   Marktgemüse	<b>46.00</b>
<b>Rinderfiletwürfel mit Cognacsauce</b> Handgemachte Tajarin   Marktgemüse	<b>46.00</b>
<b>Wiener Backhendl</b> Preiselbeeren   Petersilienkartoffeln   Dill-Gurkensalat	<b>42.00</b>

# DESSERTS

<b>Matcha Crème brûlée</b> Saisonale Beeren	<b>13.00</b>
<b>Erdbeeren</b> Vanilleglace   Nydle	<b>16.00</b>
<b>Original Zuger Kirschtorte</b>	<b>10.00</b>
<b>Aufgeschlagener Eiskaffee</b> mit Zuger Kirsch	<b>14.00</b> <b>15.00</b>
<b>Affogato</b> Vanilleglace   Espresso	<b>9.50</b>
<b>Hausgemachte Glace &amp; Sorbets</b> Vanille   Mokka   Schokolade   Pistazie   Erdbeere   Mango   Zitrone 1 Kugel 6.00   2 Kugeln 11.00   3 Kugeln 15.50	