

# VORSPEISEN & SUPPEN

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Gemischter Blattsalat</b> ✓ Französisches Dressing oder Balsamico-Dressing	<b>14.00</b>	
<b>Camone Tomaten mit Büffel Burrata</b> ✓ Sizilianisches Nocellara Olivenöl   Basilikum	<b>18.00</b>	<b>32.00</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> ✓	<b>14.50</b>	
<b>Tatar Hand geschnitten vom Schweizer Weiderind</b> Peperonicreme   Gepickeltes Essiggemüse   Briochettoast	<b>25.00</b>	<b>36.00</b>
<b>Kalte Platte</b> Serrano Schinken   Bündnerfleisch   Walliser Speck Gruyère Fritzenhaus   Steinhauser Sbrinz		<b>32.00</b>

# PASTA

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> ✓ Zitronensauce   Ziegenricotta aus Stans   Brunnenkresse	<b>29.00</b>
<b>Fusilli Puttanesca</b> ✓ Tomatensauce   Knoblauch   Taggiasca-Oliven Kapern   Peperoncino	<b>25.00</b>
<b>Brasato Ravioli vom Weiderind</b> Jus   Parmesan	<b>32.00</b>

# HAUPTGÄNGE

	Hauptgang
<b>Ochsen Burger vom Weiderind</b> Brioche Bun   Gurke   Gepickeltes Rotkraut   Bauernspeck Pommes frites	<b>32.00</b>
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> Preiselbeeren   Pommes frites	<b>44.00</b>
<b>Kalbsleberli</b> Salbei   Butter   Rösti   Sommergemüse	<b>39.00</b>
<b>Zuger Felchenfilet in Alpbutterm gebraten</b> Bratkartoffeln   Gebratener Mangold	<b>40.00</b>

# DESSERTS

<b>Sorbetvariation</b> Pflirsich-Carpaccio   Zitrone   Ananas   Himbeer	<b>17.50</b>
<b>Zuger Kirschtorte</b>	<b>10.00</b>
<b>Aufgeschlagener Eiskaffee</b> mit Zuger Kirsch	<b>13.50</b> <b>15.00</b>
<b>Feuchter Schokoladenkuchen</b> Zuger Nydle	<b>12.00</b>
<b>Hausgemachte Glace &amp; Sorbets</b> Vanille   Mokka   Schokolade   Fior di latte   Sauerrahm Zitrone   Ananas   Himbeer	

1 Kugel 5.50 | 2 Kugeln 10.50 | 3 Kugeln 15.50 | Zuger Nydle 1.50

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem gekennzeichnet   
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.