

Menu I 54.00

Karotten-Ingwersuppe
mit geröstetem Sesam

Saftig gebratene Maispouardenbrust
Rotweinjus
Mediterrane Bratkartoffeln
Ofengemüse

Karamellköpfl
Zuger Nydle

Menu III 78.00

Kopfsalatherz
Hausdressing | Sautierte Pilze
Gehacktes Zuger Ei

Brasato al Barolo vom Schweizer Weiderind
Rosmarin-Kartoffelpüree
Glasierte Karotten

Vanille-Panna cotta
Himbeerkompott

Menu II 80.00

Gemischter Salat
Rohkost | Hausdressing

Rindsfilet Stroganoff vom Schweizer Weiderind
Handgemachte Tagliolini | Marktgemüse

Gerührter Eiskaffee
Hünenberger Nydle

Menu IV 108.00

Hummerbisque
Sautierter Coquille St. Jacques

Hausgemachte Trüffelravioli
Erbsen | Parmesanschaum

Kalbsgeschnetzeltes
Cognac-Champignon-Rahmsauce
Rösti | Saisonales Marktgemüse

Zuger Kirschtorte
oder
Crème brûlée von der thailändischen Vanille
Beeren

Menu V 85.00

Pfifferlingsschaumsuppe

Basilikumschaum

Gebratenes Steinbuttfilet

Verjus-Beurre Blanc | Kartoffel-Dill Mousseline

Roh sautiertes grünes Gemüse

Mandel-Schokoladenkuchen

Felchlin Madagascar Grand Cru Couverture

Vanilleeis

Pistazienkrokant

Menu VI 128.00

Thunfisch-Tatar

Wakame | Karotten | Dashi

Grüne Sauce

Tomatencremesuppe mit Ginhaube

Kalbssteak

Samtige Morchelrahmsauce

Handgemachte Tajarin

Saisonales Marktgemüse

Schokoladen-Himbeertörtchen

mit flüssigem Kern

Felchlin Madagascar 64 % Couverture

Himbeervariation | Geröstete Pinienkerne

Menu VII 125.00

Nüsslisalat

Sautierte Champignons

Knuspriger Bauernspeck | Hausdressing

Rieslingschaumsuppe

Gegrillte Crista-Garnele | Schnittlauchöl

Confiertes Kabeljaufilet

Grünes Curry | Limetten-Kartoffelstampf

Wurzelspinat

oder

Entrecôte (200 g)

Vom Schweizer Weiderind am Stück gebraten

Sauce Béarnaise | Bratkartoffeln | Marktgemüse

Ochsen-Spezialität

Am Tisch serviert