

unsere Terrasse weihnachtlich dekoriert

Käseschnitte à CHF 13.00
(mundgerecht portioniert)

Kürbis-Orangensuppe

Currycremesuppe mit Pouletstreifen

Selleriecremesuppe mit Apfel

Klare Fischsuppe mit Safran

Vorspeisen

Pilzravioli mit Kräuterschaum

Eglifilets «Zuger Art» auf schwarzem Venere Reis

Salatbouquet mit gebratenen Pilzen und Rohschinkenheu

Duo vom Lachs- und Thunfischtatar garniert

Carpaccio vom Rinds-Pastrami, Parmesanmousse, Rucola und Olivenöl mit Trüffelaroma



Hauptgänge

Schweizer Roast-Beef an Sauce Hollandaise

Rindsfilet an Kräuter-Cognacsauce

Duo von Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
und Rindsfilet an Sauce Béarnaise

Kalbshaxen-Ossobuco

Kalbs-Backen im Rotwein geschmorrt

Vegetarische Alternativen

Auberginen-Zucchini
Cordon bleu mit Chilikäse

Sellerie-Piccata mit Tomatenragout

Risotto mit Pilzragout

Kürbisgnocchi mit Edelkastanie

Kichererbsen «Stroganoff»

Beilagen: Tagliatelle, Risotto, Safranrisotto.
Reis, Kroketten, Bratkartoffeln mit Rosmarin
oder Kartoffelgratin und Mischgemüse

Hausgemachte Dessert

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Schokoladenkuchen mit Doppelrahm

Zwetschgenparfait auf Zimtsauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crema Catalana
mit caramelisierter Zuckerkruste

3-Gang Menu mit Suppe: CHF 75.00

3-Gang Menu mit Vorspeise: CHF 79.00

4-Gang Menu: CHF 94.00

(Preise exklusiv Aperol)