

Salate

Herbstsalat

aus mariniertem, geraffelem, schwarzem Rettich mit Joghurt, Kräutern und Apfel, dazu geräuchertes Wild-Trockenfleisch **16.00**

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei an würzigem Parmesan-Dressing und knusprigen Brot-Croûtons **14.00**

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an französischem-, italienischem- oder Parmesan-Dressing **12.00**

verschiedene Blattsalate

französischem-, italienischem- oder Parmesan-Dressing **9.00**

Salat aus dem Tagesangebot

8.00

Roastbeef

in feine Tranchen kalt aufgeschnitten, dazu ein knuspriger Brotsalat mit Rucola, Zucchetti, roten Peperoni und gehobeltem Sbrinz

kleine Port. **26.00**
Hauptgericht **32.00**

Suppen

klare, asiatische Pilzsuppe

mit passender Einlage von Sprossen, Karotten, Shiitake Pilzen und Pak Choi **14.00**

Schaumsuppe von Kastanien

mit einem Carpaccio von gebeizter Entenbrust und karamellisierten Maroni **15.00**

Suppe aus dem Tagesangebot

8.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Vorspeisen

Lachs

vom Mittelstück, in Butter pochiert, auf fermentiertem Kohlsalat mit Karotten und Kräutern 19.00

Kürbisflan

mit Curry verfeinert, angerichtet mit knusprigen Süsskartoffelchips und feingeschnittenem und mit Orangen-Vinaigrette mariniertem Radicchio 16.00

Fasanenbrust

in dünnen Tranchen, lauwarm serviert auf einem leichten Salat aus Belugalinsen, mit Schmelzzwiebeln und frittierter Petersilie 19.00

Paella

der Klassiker als Vorspeise, mit sämigem Safranrisotto, gebratenen Jakobsmuscheln, Calamares und Black Tiger-Krevetten an Krustentiersauce 22.00

Fisch

Sankt Petersfisch

auf einem Beet von Gemüse-Julienne aus Kohlrabi, Spitzkohl und Lauch, mit Walnuss-Ricotta-Pesto und würzig duftendem Pilaw Reis 42.00

Eglifilets

in luftigem Bierteig gebacken mit Remouladensauce

oder

gebraten in Butter nach Müllerinnen-Art **Vorspeise 24.00**

Beide Zubereitungen serviert mit Blattspinat und **kleine Port. 32.00**

wahlweise mit Wildreismix oder Bratkartoffeln **Hauptgericht 43.00**

Saibling

auf der Haut grilliert an Weisswein-Dillsauce, mit sautiertem Fenchelgemüse und knusprigen Kroketten aus roter Polenta 44.00

DEKLARATION Fisch:

Sankt Petersfisch – NZ / Meeresfrüchte Pazifik
Saibling – CH / Egli – EU,CH / Lachs - NO

Fleisch

Rindsfilet

zart gegart und überbacken mit einer Gorgonzola-Kruste
mit buntem Ofengemüse, Brokkoli und
Weissweinsrisotto mit Mascarpone

51.00

Kalbsgeschnetzeltes

nach Zürcher Art mit Rahmsauce und Pilzen,
serviert mit goldbrauner Rösti und Gemüse

39.00

Wildhase

rosa gebratenes Rückenfilet auf geschmortem
Randen-Gemüse mit Meerrettich und Senfsamen
dazu in Butter gebratene Servietten-Knödel

36.00

Rehschnitzel

mit gemischten Pilzen, lieblich, cremigem Rotkraut,
Rosenkohl, hausgemachten, gebratenen Spätzli,
Maroni und Birne mit Preiselbeeren

41.00

Hirsch-Entrecôte

an einer würzigen Lebkuchen-Sauce,
mit kurzgebratenem Wirsinggemüse und
saftigem Kartoffel-Gratin

44.00

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen

von der Metzgerei Holzen. Vollendet mit Zwiebelsauce,
und Rösti oder Pommes frites

24.00

DEKLARATION Fleisch Rind - CH, IRL / Ente - FR / Kalb - CH /
Wild - AT, DE / Wildhase & Fasan - FR, GB

Vegetarisch

Herzhafter Kartoffelkuchen

fluffig gebacken mit Ei, Sauerrahm, Zwiebeln und Hefe
serviert mit Schmor-Tomate gefüllt mit Wirsinggemüse

26.00

Spätzli-Teller

mit Pilzen und Kräutern, dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und
karamellierte Birne mit Preiselbeeren

26.00

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Dreierlei von der Zwetschge

lauwarmer Zwetschgen-Quarkknödel in Butterstreusel
mit Vanille-Zwetschgen-Kompott und erfrischendem Sorbet 12.00

Schokoladen Tarte

luftig gebacken mit einem Guss aus Karamell und Mandeln
betont mit einer köstlichen Vanilleglace 14.00

Papaya-Joghurt Törtchen

in knusprig gebackenem Zitronen-Rührteig Ring, serviert mit
Pistazien Glace und Früchten 15.00

Vermicelle

mit Kirsch und Rahm verfeinert auf Meringues 10.00

kleine Port. 8.50

als Coupe Nesselrode 15.00

Crèmeschnitte «Rössli» mit Früchten

Ein Mille-feuille aus Beerenmousse, knusprigem Blätterteig,
weisser Schokolade und Vanillecreme 14.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce 12.00

Eiskaffee Zugerart

von der Region für die Region -
feines Kaffee glace aufgerührt mit Kirsch 11.00

kleine Port. 8.50

ohne Kirsch 10.00

Zuger Kirschtorte

die lokale Spezialität der Konditorei Nussbaumer 10.00

Sorbets oder Glace

fragen Sie nach den aktuellen Aromen pro Kugel 4.50

Komposition von auserlesenem Käse

mit Früchtebrot, Nüssen, Feigensenf
und Chutney 16.00