

Vorspeisen

gemischter Salat

saisonale Gemüse- und Blattsalate an leichtem Saisondressing, französischer- oder italienischer Sauce 12.00

Nüsslisalat

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

Schaumsuppe von Kastanien

mit einem Carpaccio von gebeizter Entenbrust und karamellisierten Maroni 15.00

Suppe aus dem Tagesangebot 8.00

Frittierte Käsepralinen

mit pikanter Peperonisauce 10.00

Lachs-Sesam-Spiessli

mit Kräuter-Dip 11.00

Hauptgerichte

Roastbeef

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

kleine Portion 15.00
als Hauptgericht 21.00

Kalbsgeschnetzelttes

nach Zürcher Art mit Rahmsauce und Pilzen, hausgemachten, gebratenen Spätzli und Gemüse 39.00

Herzhafter Kartoffelkuchen

fluffig gebacken mit Ei, Sauerrahm, Zwiebeln und Hefe, serviert mit Schmor-Tomate gefüllt mit Wirsinggemüse 26.00

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen

von der Metzger Holzen. Mit Zwiebelsauce und Pommes frites 24.00

Eglifilets

im Bierteig gebacken mit Remouladensauce, *oder* gebraten in Butter nach Müllerinnen-Art

beides mit Blattspinat, Wildreis-Mix oder Bratkartoffeln

Vorspeise 24.00
Hauptgang 43.00

DEKLARATION:

Fleisch:
Fisch:

Rind- CH / Kalb – CH
Lachs NOR / Egli CH oder EU

Dessert

Crèmeschnitte «Rössli» mit Früchteragout

Ein Mille-feuille aus Blätterteig, Früchtemousse,
Vanille und weisser Schokolade

14.00

Vermicelle

mit Kirsch und Rahm verfeinert auf Meringues

10.00

kleine Portion 8.50

als Coupe Nesselrode 15.00

Dreierlei von der Zwetschge

lauwarmer Zwetschgen-Quarkknödel in Butterstreussel
mit Vanille-Zwetschgen-Kompott und Sorbet

12.00

Bananensplit

mit hausgemachter Schokoladensauce

12.00

Eiskaffee Zugerart

von der Region für die Region - feines Kaffeeglace
aufgerührt mit Kirsch, mit oder ohne Rahm

11.00

kleine Portion 8.50

ohne Kirsch 10.00

Zuger Kirschtorte

die lokale Spezialität unserer Konditorei Nussbaumer

10.00

Sorbets oder Glace

fragen Sie nach den aktuellen Aromen

pro Kugel 4.50

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.
und in CH-Franken.

Bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an
unsere Mitarbeitenden

Grosse Weine per Glas

Weisswein

Calamin Grand Cru 2017

Chasselas / Testuz, Waadtland (CH)

Fr. 8.00/10cl

Gironia – Biferno bianco 2018

Trebbiano, Mavasia / Borgo di Colloredo, Molise (I)

Fr. 7.50/10cl

Rotwein

Pinot Noir Lindenrot 2018

Pinot Noir / Weingut Lindenhof, Osterfingen (CH)

Fr. 9.00/10cl

Rosso die Montalcino 2017

Sangiovese / Conti Costanti, Toscana (i)

Fr. 9.00/10cl

Roséweine

Whispering Angel 2020

Grenache, Rolle, Syrah, Mourvèdre, Provence (F)

Fr. 9.00/10cl