



MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschläge 2024

SALATE

Saisonale Blattsalate mit Croûtons und warmen Champignons	13.50
Saisonale Blattsalate mit Ei und Croûtons	11.50
Saisonale Blattsalate mit Nüssen	10.50
Gemischter Salat mit Mozzarella-Perlen und italienischer Sauce	12.50

SUPPEN

Gazpacho Gurkensuppe (kalt)	9.50
Tagessuppe	9.50
Kraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Flädli	9.50
Brokkolicremesuppe mit Croûtons	9.50
Kresseschaumsuppe mit Tomatenwürfel	9.50

HAUPTGANG

1	Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art Nudeln oder Rösti und Saisongemüse	45.50
2	Schweinefilet am Stück gebraten «Lisa» Nudeln und Saisongemüse	39.50
3	Kalbsfleischpiccata mit Tomatensauce nach Mailänder Art, Spaghetti und Saisongemüse	43.50
	mit Schweinefleisch	32.50
	mit Pouletfleisch	33.50
4	Entrecôte Double mit Kräuterkruste auf Sommer- Trüffelsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	49.50
5	Kalbskarree am Stück gebraten auf Morchelsauce Butternudeln und Saisongemüse	52.50

Menüvorschläge 2024

HAUPTGANG

6	Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock und Saisongemüse	36.50
7	Schweinskarree am Stück gebraten mit Cognac-Rahmsauce, Nudeln und Saisongemüse	34.50
8	Glasierter Kalbsschulterbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	36.50
9	Kalbssteak vom Karree an Morchelsauce Nudeln und Saisongemüse	52.50
10	Lammrücken an provenzalischer Sauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	45.50
11	Rindssaftgulasch ungarische Art Spätzli und Saisongemüse	32.50
12	Marinierter Schweinshals aus dem Ofen an Bratensauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	29.50
13	Zander in Butter gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln und Saisongemüse	36.50
14	Pochierte Salmtranchen an Limettensauce Mandelreis und Saisongemüse	36.50
15	Seesaibling nach Zuger Art an Kräuter-Rahmsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	36.50

Menüvorschläge 2024

DESSERTS:

Fruchtsalat mit Schlagrahm	10.50
Fruchtsalat mit Mangosorbet	12.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	10.50
Schokoladen Törtchen mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Caramelköppli mit Schlagrahm	09.50
Apfelstrudel Wiener Art mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Zuger Kirschtorte	9.50