

HERZLICH WILLKOMMEN



EMPFEHLUNG DES CHEFS CHEF'S CHOICE

ZUGER RAUCHFORELLE
Lauch | Mimose | Wasabi
SMOKED TROUT FROM ZUG
Leek | mimose | wasabi
28.—

ACQUERELLO REIS 7 JAHRE GEREIFT
Kürbis | Ente
ACQUERELLO RICE 7 YEARS MATURED
Pumpkin | duck
32.—

TAGLIOLINI
Alba Trüffel
TAGLIOLINI
Alba truffle
55.—

KALBSKOTELETT
Sellerie | Cipollini | Thymian-Tomatenjus
VEAL CHOP
Cellery | cipollini onion | thyme-tomato jus
56.—



FORELLE AUS DEM ZUGERSEE
Schwarzwurzel | Mangold | Alge | Zitronen Beurre blanc
TROUT FROM LAKE ZUG
Salsify | chard | sea weed | lemon beurre blanc
58.—

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FÜR 2
Gemüse Bouquet | Pommes Château | Sauce Béarnaise
GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FOR 2
Vegetable bouquet | Pommes Château | Béarnaise sauce
160.—

STUBENKÜKEN GEFÜLLT FÜR 2
Kürbis | Wirsing | Marroni-Miso Sauce
FILLED SPRING CHICKEN FOR 2
Pumpkin | savoy cabbage | chestnut-miso sauce
90.—

DIE MANDARINE
THE TANGERINE
16.—

VORSPEISEN STARTER

OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉ Rindsravioli Schwarzwurzel	28.–
OXTAIL BROTH Beef ravioli salsify	
CASHEW PANNA COTTA  Wurzelgemüse Harissa	18.–
CASHEW PANNA COTTA Root vegetables harissa	
ROCHENFLÜGEL Kräutersalat Blumenkohl Kapern Mojito	26.–
SKATE Herb salad cauliflower capers mojito	
ZUGER RAUCHFORELLE Lauch Mimose Wasabi	28.–
SMOKED TROUT FROM ZUG Leek mimose wasabi	
GÄNSLEBER VARIATION VARIATION OF FOIE GRAS	34.–
GARGANELLI Wachtel Artischocke	28.–
GARGANELLI Quail artichoke	
ACQUERELLO REIS - 7 JAHRE GEREIFT Kürbis Ente	32.–
ACQUERELLO RICE - 7 YEARS MATURED Pumpkin duck	
TAGLIOLINI  Alba Trüffel	55.–
TAGLIOLINI Alba truffle	

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

KALBSKOTELETT 56.–
Sellerie | Cipollini | Thymian-Tomatenjus

VEAL CHOP
Cellery | cipollini onions | thyme-tomato jus

HOHE RIPPE VOM KONRO-GRILL 72H 62.–
Perigor-Püree | Karotte

HIGH RIB FROM KONRO-GRILL 72H
Perigor puree | carrot

FISCH / FISH

FORELLE AUS DEM ZUGERSEE 58.–
Schwarzwurzel | Mangold | Alge | Zitronen-Beurre blanc

TROUT FROM LAKE ZUG
Salsify | chard | sea weed | lemon-beurre blanc

STEINBUTT 55.–
Gamberi rossi | Topinambur | Wildpilz | Krustentier

TURBOT
Gamberi rossi | jerusalem artichoke | wild mushroom | shellfish

VEGETARISCH / VEGETARIAN

KICHERERBSEN-KRÄUTER PLÄTZLI 36.–
Artischocke | Pachino Tomate

CHICKPEA-HERB PATTY
Artischocke | pachino tomato

DESSERTS

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM PATISSIER ÜBERRASCHEN
LET OUR PÂTISSIER SURPRISE YOU

HAUSGEMACHTES EIS Schokolade / Vanille / Zitrone / Quitte / Walnuss-Zimt Pro Kugel	6.–
HOMEMADE ICE CREAM Chocolate / vanilla / lemon / quince / walnut-cinnamon Per scoop	
QUITTE MACADAMIA MERINGUES QUINCE MACADAMIA MERINGUES	17.–
SCHOKOLADE VANILLE YUZU CHOCOLATE VANILLA YUZU	18.–
DIE MANDARINE THE TANGERINE	16.–
QUARKSOUFFLÉ Tonkabohne Blutorange QUARK SOUFFLÉ Tonka bean mandarin vanilla	18.–
SCHWEIZER KÄSEAUSSWAHL  Früchtebrot Feigensenf SWISS SELECTION OF CHEESE Fruit bread fig mustard	26.–

DEKLARATION

Rochen EU
Kalb CH
Acquerello Reis IT
Gamberi rossi IT
Trüffel FR
Forelle CH
Steinbutt EU
Châteaubriand IRL
Rind CH
Gänseleber EU
Ente FR
Stubenküken FR

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter
bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen.
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

DECLARATION

Skate EU
Veal CH
Acquerello rice IT
Gamberi rossi IT
Truffle FR
Trout CH
Turbot EU
Châteaubriand IRL
Beef CH
Foie Gras EU
Duck FR
Springchicken FR

Our staff will be happy to inform you
regarding the allergens of the respective dishes.
All prices incl. 8.1% VAT.