

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
Schwarzer Trüffel
TAGLIOLINI
Black truffle
36.–

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 OXTAIL BROTH Beef ravioli salsify	28.–
CASHEW PANNA COTTA  Wurzelgemüse Harissa CASHEW PANNA COTTA Root vegetables harissa	18.–
ROCHENFLÜGEL Kräutersalat Blumenkohl Kapern Mojito SKATE Herb salad cauliflower capers mojito	26.–
ZUGER RAUCHFORELLE Lauch Mimose Wasabi SMOKED TROUT FROM ZUG Leek mimose wasabi	28.–
GÄNSLEBER VARIATON VARIATION OF FOIE GRAS	34.–
GARGANELLI Wachtel Artischocke GARGANELLI Quail artichoke	28.–
ACQUERELLO REIS - 7 JAHRE GEREIFT Kürbis Ente ACQUERELLO RICE - 7 YEARS MATURED Pumpkin duck	32.–
TAGLIOLINI  Schwarzer Trüffel TAGLIOLINI Alba truffle	36.–

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

KALBSKOTELETT

Sellerie | Cipollini | Thymian-Tomatenjus

56.–

VEAL CHOP

Cellery | cipollini onions | thyme-tomato jus

HOHE RIPPE VOM KONRO-GRILL 72H

Perigor-Püree | Karotte

62.–

HIGH RIB FROM KONRO-GRILL 72H

Perigor puree | carrot

FISCH / FISH

FORELLE AUS DEM ZUGERSEE

Schwarzwurzel | Mangold | Alge | Zitronen-Beurre blanc

58.–

TROUT FROM LAKE ZUG

Salsify | chard | sea weed | lemon-beurre blanc

STEINBUTT

Gamberi rossi | Topinambur | Wildpilz | Krustentier

55.–

TURBOT

Gamberi rossi | jerusalem artichoke | wild mushroom | shellfish

VEGETARISCH / VEGETARIAN

KICHERERBSEN-KRÄUTER PLÄTZLI

Artischocke | Pachino Tomate

36.–

CHICKPEA-HERB PATTY

Artichoke | pachino tomato

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
Spring chicken FR

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