

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

KRÄUTERSALAT
Granatapfel | Hüttenkäse

HERB SALAD
Pomegranate | cottage cheese

oder | or

GEMÜSE-COUSCOUS
Crevetten
VEGETABLE COUSCOUS
Prawns

oder | or

KAROTTEN-INGWERSUPPE
Geröstete Pistazien
CARROT-GINGER SOUP
Roasted pistacio

HAUPTGANG MAIN COURSE

KALBSVORESEN
Waldpilze | Kartoffelpüree | grüner Spargel
VEAL STEW
Wild mushrooms | potato puree | green asparagus

oder | or

WOLFSBARSCH
Zitronenspinat | Bratkartoffeln
SEA BASS
Lemon spinach | fried potatoes

oder | or

SPAGHETTI
Kirschtomatensauce | Basilikum
SPAGHETTI
Cherry tomato sauce | basil

CHEF’S CHOICE

ZUGER RAUCHFORELLE
Weisser Spargel
SMOKED TROUT FROM LAKE ZUG
White asparagus
28.-

KRÄUTERRISOTTO
Jakobsmuscheln
HERB RISOTTO
Scallops
32.-

TAGLIOLINI
Drachenkopf | Zucchini
TAGLIOLINI
Scorpion fish | courgette
34.-

ZANDER
Spargelvariation | Sauce Béarnaise
PIKE PERCH
Asparagus variation | sauce bearnaise
58.-

KALBSKOTELETT
Bärlauch-Kartoffelstock | Frühlingsgemüse
VEAL CHOP
Wild garlic-mashed potatoes | spring vegetables
56.-

DIE HIMBEERE
THE RASPBERRY
16.-

DI - MO | 27. Mai bis 03. Juni | 12.00 – 14.00 UHR
TUE - MO | 27. may to 03. june | 12.00 - 14.00 PM

inkl. 0.5l Wasser & ein Kaffee
incl. 0.5l water & one coffee

2-GANG
2-COURSE

48.—

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.