

HERZLICH WILLKOMMEN
WELCOME



EMPFEHLUNG DES CHEFS 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
Scorpionfish | courgette
34.–

KALBSKOTELETT
Bärlauch-Kartoffelstock | Frühlingsgemüse
VEAL CHOP
Wild garlicmashed potatoes | spring vegetables
56.–

ZANDER
Spargelvariation | Sauce Béarnaise
ZANDER
Variation of asparagus | sauce béarnaise
58.–

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FÜR 2
Gemüse Bouquet | Pommes Château | Sauce Béarnaise
GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FOR 2
Vegetable bouquet | pommes château | béarnaise sauce
160.–

DORADE IN SALZKRUSTE FÜR 2
Kartoffel | Artischockenragout | Tomaten-Kräutersugo
GILTHEAD BREEM IN SALT CRUST
Potato | artichoke ragout | tomato-herb sugo
120.–

DIE HIMBEERE
THE RASPBERRY
16.–

FRISCHE ERBSENSUPPE Kalmar FRESH PEA SOUP Squid	28.–
SPARGEL ROYAL Frühlingsgemüse Macadamia-Crunch ASPARAGUS ROYAL Spring vegetable macadamia-crunch	22.–
ARTISCHOCKEN ALLA GIUDIA Gamberi Burrata ARTICHOKE ALLA GIUDIA Gamberi burrata	22.–
OKTOPUS VARIATION VARIATION OF OCTOPUS	28.–
POCHIERTES EI Grünes Spargelpurée POACHED EGG Green asparagus puree	16.–
ZUGER RAUCHFORELLE Weisser Spargel SMOKED TROUT FROM ZUG White asparagus	28.–
KRÄUTERRISOTTO Jakobsmuscheln HERB RISOTTO Scallops	32.–
TAGLIOLINI Drachenkopf Zucchini TAGLIOLINI Scorpionfish zucchini	34.–

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

KALBSKOTELETT Bärlauch-Kartoffelstock Frühlingsgemüse	56.–
VEAL CHOP Wild garlic-mashed potatoes spring vegetables	
LAMM Kräuterkruste Frühlingsratatouille Oliven Bratkartoffeln	48.–
LAMB Herb crust spring ratatouille olives fried potatoes	
POULET Morchel Ragout grüner Spargel	48.–
CHICKEN Morel ragout green asparagus	

FISCH / FISH

ZANDER Spargelvariation Sauce Béarnaise	58.–
ZANDER asparagus variation sauce béarnaise	

VEGETARISCH / VEGETARIAN

KICHERERBSEN PLÄTZLI Kirschtomaten Joghurtsauce	36.–
CHICKPEA PATTY Cherry tomato yogurt sauce	

DEKLARATION

Kalb CH
Lamm IRL
Châteaubriand IRL
Rind CH
Poulet CH
Forelle CH
Dorade EU
Drachenkopf IT
Kalmar IT
Oktopus IT
Zander CH
Gamberi rossi IT

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

DECLARATION

Veal CH
Lamb IRL
Châteaubriand IRL
Beef CH
Chicken CH
Trout CH
Gil-thead bream IT
Dragonhead IT
Squid IT
Octopus IT
Zander CH
Gamberi rossi IT

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