

Mittagsmenu (jeweils mittags in der Zunftstube erhältlich)

Hausgemachte Gemüsecrèmesuppe und Tagessalat inbegriffen

Menu 1 – Fr. 27.00 (vegetarisch)

Gemüse- Polentaroulade auf Winter- Rahmgemüse

Menu 2 – Fr. 32.00

Zuger Saucisson (CH), Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln

Menu 3 – Fr. 37.00

Filets vom Saibling und Felchen Zuger Art, gedämpft an Weisswein- Kräutersauce, gemischter Wildreis und Marktgemüse

Menu 4 – Fr. 33.00 (Suppe & Hauptgang)

Haus- gebeizter Lachs (SCOT) (kalt) mit Salatbouquet, Röstigaletten und Senffrucht- Dillsauce

Menu 5 – Fr. 37.00

Eglifilets (CH) im Bierteig gebacken, Sauce Remoulade, Zitrone, Gemüse und Basmatireis

Menu 6 – Fr. 39.00

Kalbsgeschnetzeltes (CH), Champignon- Rahmsauce, serviert mit Rösti und Gemüse

Menu 7 – Fr. 39.00

Lasagne mit Crevetten- und St. Jakobsmuschel (Thai Wildfang) und Hummersauce

Menu 8 – Fr. 37.00 (Suppe & Hauptgang)

Kalbspailard (CH) mit Riesencrevetten (Thai Wildfang), Salatbouquet

Menu 9 – Fr. 28.00

Elsässer Sauerkrautplatte, Speck, Rippli, Knackwurstli, (CH) Salzkartoffeln, Senf

Menu 10 – Fr. 28.00

Penne mit Rahmsauce, Spinat, Serrano Schinken (Spanien), Parmesan
(**Vegi Version** - ohne Schinken Fr. 26.00)

Tagesdessert:

Heisse Marroni mit Vanilleglace **Fr. 9.00**

Weissweine im Offenausschank

Villeneuve „la muraz“ 2010 Chasselas
Suisse Chablais 2009 Fr. 8.50/dl

Tormaresca Chardonnay
Puglia Italia, Antinori 2009 Fr. 8.00/dl

Pinot Blanc
Alsace France 2008 Fr. 7.50/dl

Verdejo “Ducan de Altan”, Verdejo, Sauvignon Blanc
Bodegas Naja, Rueda España Fr. 8.50/dl

Rotweine im Offenausschank

Ticinello Merlot
Vinattieri Ticinesi 2010 Suisse Fr. 8.50/dl

Don Jaime, Tempranillo, Cabernet, Syrah
Castilla, España 2009 Fr. 8.50/dl

Cabernet Sauvignon Reserva
Maule Valley Chile 2005 Fr. 8.50/dl

PietraLuna Negroamaro
Puglia Italia 2009 Fr. 8.00/dl