

## Apéro-, Imbiss- und Bankettkarte

### Apéro (ab 10 Personen)

<b>MINI</b> Nüssli und Chips	3.00	Pers.
<b>MIDI</b> Nüssli, Chips, Salzgebäck, Blätterteiggebäck (4 Stk./Pers.)	7.50	Pers.
<b>MAXI</b> Nüssli, Chips, Sbrinzmöckli, Canapés assortiert (4 Stk./Pers.)	10.00	Pers.
<b>APEROCRICHÉ</b> Warme, kleine Würstchen mit Brot und Senf, verschiedene mit Aufschnitt und Käse belegte Sandwiches, Tomaten-Mozzarellaspießli, Käsewürfel mit Frucht, Schinkengipfeli, Minipizzas	21.50	Pers.
Zusätzlich Süßgebäck	4.50	Pers.
<b>EXTRAS</b>		
Tomaten-Mozzarellaspießli	3.50	Stk.
Silserbrötli (Salami, Schinken, Käse)	4.50	Stk.
Silserbrötli (Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch)	5.50	Stk.
Canapé (Schinken, Salami, Spargel, Käse, Ei)	4.80	Stk.
Canapé (Lachs, Rindstatar)	5.50	Stk.
Frühlingsrollen (Fleisch oder vegetarisch)	2.00	Stk.
Minihacktätschli hausgemacht	2.00	Stk.
Minipizza	3.50	Stk.
Fruchtspiess	3.50	Stk.

## Imbiss (ab 10 Personen)

<b>AUFSCHNITTELLER (auch als Platte möglich)</b> mit verschiedenem Aufschnitt, Salami, Schinken und zwei Käsesorten dazu Brötli, Brot und Butter	19.50
<b>KALTER SCHLEMMETELLER (auch als Platte möglich)</b> mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Salami, gekochtem Ei, drei Käsesorten dazu gemischte Brötli, Brot und butter	25.00
<b>LACHSTELLER GARNIERT</b> Geräucherte Lachstranchen ausgarniert, Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.00
<b>KÄSETELLER GARNIERT</b> Fünf verschiedene Käsesorten ausgarniert, Birnenbrot, Brötli und Butter	22.50

## Menüangebote – Suppen

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Flädli	7.00
Kokos-Zitronengrassuppe mit Cocktail-Krevetten	7.50
Oxtailsuppe mit Einlage	7.50
Blumenkohlcrèmesuppe mit Kräutercroûtons	6.50
Geröstete Griessuppe mit Schnittlauch	6.00
Tagessuppe	6.00
Wasabisuppe (mittelscharf)	7.00
Randencrèmesuppe	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	6.50
Kürbiscrèmesuppe mit Orangenschaum (September bis November)	6.50
Marronicrèmesuppe mit geröstetem Knoblauch (Oktober bis April)	7.00
Schwarzwurzelcrèmesuppe (Oktober bis April)	6.50
Gazpacho mit Passionsfruchtsorbet (Juni bis September)	7.00

## Menüangebote – Salate und Vorspeisen

### SALATE

Saisonaler Blattsalat	7.50
Gemischter Salat (zwei Gemüsesalate und Blattsalat)	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	10.50

### KALTE VOSPEISEN

Gemüsetatar mit Kräutern und Crème fraîche	14.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcrème an Gurkensalat mit Dill	15.00
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Tartarsauce dazu marinierte Cherrytomaten	18.00
Kalbfleisch-Pastete garniert mit saisonalen Früchten an Salatbouquet	16.50
Vitello Tonnato – schonend gegarter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern	17.00

### WARME VORSPEISEN

Gebackenes Ziegenkäse-Blätterteigtartelette mit Rosmarinhonig	14.50
Äpler Magronen mit Urner Bergkäse und karamellisierten Apfelspalten	15.50
Gebratene Kalbsleber im Pistazienmantel serviert auf Blattsalat	16.50
Gebratene Krevetten mit Knoblauchbrot an Salatbouquet mit Avocado	17.50

## Menüangebote – Hauptgerichte

### HAUPTGERICHTE FLEISCH

Schweinspiccata mit Kräuter-Zitronenbutter, Tomatenspaghetti, Saisongemüse	25.50
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes frites, Saisongemüse	24.50
Zürcher Kalbsrahmgescnnetzeltes, Nüdeli, Saisongemüse	30.00
Poulet Cordon bleu, Pommes frites, Saisongemüse	23.00
Curry-Schweinsgeschnetztes im Reisring, Früchte	24.50
Gebratener Fleischkäse, Bratkartoffeln, Rahmspinat, Spiegelei	22.00
Rindsschmorbraten, Polenta, Saisongemüse	28.50
Luzerner Kugelipastetli, drei Gemüse	24.50
Rindsfilet Stroganoff, Reis, Broccoli	38.50
Kalbssteak mit Morchelsauce, Butternudeln, Bohnenbündel	39.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust, fünf verschiedene Gemüse	23.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust, fünf verschiedene Salate	23.50
Warmer Schinken mit Kartoffelsalat, garniert	19.50
G'hacktes mit Hörnli und Apfelmus	20.00
Spaghettiplausch à discrétion (Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara, Arabiata)	22.00

### HAUPTGERICHTE FISCH

Forellenfilet nach Zuger Art, Salzkartoffeln, Saisongemüse	27.50
Fischknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln, Blattspinat	24.50
Krevetten an Currysauce im Reisring, Gemüse, Fruchtspiess	29.00
Pochierte Lachstranche an Gemüse-Pernodsauce, Reis, Saisongemüse	29.00

## Menüangebote – Hauptgerichte (Fortsetzung)

### HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Pfannkuchentorte mit Spinat und Feta, rote und gelbe Karotten, Schnittlauchsauce	21.00
Couscous-Bratling, Lauchbeet, Bombay Kartoffeln	22.00
Süsskartoffelauflauf mit Quinoa	19.00
Griechische Nudelpfanne mit Feta	20.00
Randenspätzli mit Frischkäse, Baumnüssen, Saisongemüse	21.00
Bio Bärlauch-Tofu mit hausgemachten Randennudeln	22.00
Süsskartoffel-Strudel, Safransauce, Kefen, Tomate	24.00
Spinatcrêpes mit Süsskartoffelfüllung auf Ratatouille	20.00
Nussbraten an Senfrahmsauce, Pommes Duchesse, Ratatouille	24.00
Crêpes-Türmchen, Safranrahmsauce, Fenchel, geschmorte Cocobohnen	23.00

### ALTERNATIVBEILAGEN

Reis, Risotto, Polenta, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Spaghetti, Spätzli, Butternudeln

Alle Hauptgerichte werden im Tellerservice und mit Nachservice serviert.

## Menüangebote – Desserts

### DESSERT

Caramelköppli mit Rahm	6.50
Schoggimousse, garniert	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Zuger Kirschtorte	7.50
Tortenstücke auf Anfrage	7.50
Erdbeertörtli (Saison)	7.50
Vermicelles (Saison)	7.50
Dessert Käseteller, garniert (fünf verschiedene Sorten)	12.50

Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.