

Vorspeisen

| | | |
|---|-------|-------|
| Tomatenkaltschale mit Büffelmozzarella (g) | 17.00 | |
| Tessiner Maissuppe (a,l) | 12.50 | |
| Muotathaler Kalbfleisch Tatar (a,c,f,g,m) | 26.50 | 40.00 |
| Bretonische Artischocke mit Erbsen und Kräutervinaigrette (l,o) | 24.00 | |
| Frühlingssalat mit sautierten Pfifferlingen, Gemüsestreifen (c,l,m,n) | 19.50 | |
| Antipasto-Teller Tete-à-Tete (alle Allergen) | 38.50 | |

Hauptgänge

| | | |
|---|-------|-------|
| Feine Nudeln mit Wurzelspinat, sautierte Pfifferlinge, braune Butter, Belper Knolle (a,c,g) | 26.50 | 38.50 |
| Ravioli mit Spinat, Ricotta, Parmesan, Salbei, Gemüsestreifen, brauner Butter (a,c,g,l) | 23.50 | 29.50 |
| Muotathaler Kalbskotelette, sautierte Pfifferlinge, Sommergemüse allerlei (e,g,h) | 65.00 | |
| Geschnetzeltes Kalb- und Rindfleisch mit Pilzen, Rösti und Gemüse (e,g) | 35.50 | 45.50 |
| Maine Lobster Ragout, Kurkumasauce, weisse feine Nudeln und Gemüse (a,b,c,d,g) | 42.00 | 68.00 |
| Zugersee Eglifilets gedämpft, Kräutervinaigrette, Kartoffelstock und Gemüse (d,g) | 34.50 | 45.50 |
| SwissPrim Rindsfilet gebraten, weisse Nudeln mit Ratatouille-Rahmsauce (a,c,e,g) | 48.50 | 68.00 |
| Hafenkabis mit Muotathaler Kalbfleisch, Kartoffelstock (e,g) | 27.50 | 34.50 |
| Entenleberschnitzel gebraten, Gemüse, Preiselbeer Chutney, Krista Crevetten, Tessiner Bramata (b,g,o) | 46.00 | 62.00 |
| Muotathaler Lammragout mit grünem Curry, Siam Patna Reis und Gemüse (e,g) | 24.50 | 34.50 |

Saisonaes

| | | |
|--|-------|-------|
| Thunfischtartar mit frischen Kräutern und Limetten- Kikkoman Woksauce (cd,e,g,l,m,n) | 26.50 | 40.00 |
| Thunfischsteak mit Senfvinaigrette, Tessiner | 49.00 | |

Bramata und Sommergemüse (d,g,m)

| | | |
|---|-------|-------|
| Tomatencarpaccio mit Ratatouillegemüsesalat an Sherryessig, frischen Kräutern, sautierten Riesencrevetten (b,f) | 24.50 | 34.50 |
|---|-------|-------|

Desserts

| | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| Eiskaffee (c,g) | 8.50 | 12.00 |
| Gebrannte Creme swiss style (c,g) | 8.50 | 12.00 |
| Mousse au Chocolat (c,g) | 8.50 | 15.50 |

| | | |
|---|-------|--|
| Flüssiger Schokokuchen mit Orangencarpaccio (a,c,g,h) (15 min. Wartezeit) | 16.50 | |
|---|-------|--|

| | | |
|---|-------|--|
| Zuger Chriesi-Mandelgratin mit Amarenaglace (a,c,g,h) | 16.50 | |
|---|-------|--|

| | | |
|--|-------|--|
| Hünenberger Beerenminestrone mit Zitronenmelissen Sorbet (c,g) | 15.50 | |
|--|-------|--|

| | | |
|---|-------|--|
| Heidelbeeren Dessert mit Dersbacher Honig-Rahmglace (a,g) | 16.50 | |
|---|-------|--|

„Dai Dai“ Gelati

| | |
|------------|-----------|
| Panna | 2.00/Stk. |
| Ciocolato | |
| Lamponi | |
| Caffè | |
| Menta | |
| Clementine | |
| Pinoli | |

Allergen-Information – Codex Empfehlung

| | |
|-------------------|------------------|
| a Gluten-Getreide | h Schalenfrüchte |
| b Krebstiere | l Sellerie |
| c Ei | m Senf |
| d Fisch | n Sesam |
| e Erdnuss | o Sulfite |
| f Soja | p Lupinen |
| g Milch/Laktose | r Weichtiere |

Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Preise: inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer



Starter

| | | |
|--|-------|-------|
| Cold tomato soup with buffalo mozzarella (g) | 17.00 | |
| Ticino corn soup (a,l) | 12.50 | |
| Muota valley veal tartare (a,c,f,g,m) | 26.50 | 40.00 |
| Brittany artichokes, young peas and herb vinaigrette (l,o) | 24.00 | |
| Spring salad bouquet, sautéed chanterelle mushrooms and vegetable julienne (c,l,m,n) | 19.50 | |
| Antipasto plate Tete-à-Tete (all allergy elements) | 38.50 | |

Main course

| | | |
|--|-------|-------|
| Young spinach ragout with sautéed chanterelle mushrooms, special Belp cheese, white noodles and brown butter (a,c,g) | 26.50 | 38.50 |
| Ravioli with spinach and ricotta, vegetable julienne, sage butter and Parmesan (a,c,g,l) | 23.50 | 29.50 |
| Sautéed veal chop with vegetable assortment and sautéed chanterelle mushrooms (e,g,h) | 65.00 | |
| Finely slivered beef and veal, mushrooms, Rösti potatoes and vegetables (e,g) | 35.50 | 45.50 |
| Maine lobster ragout, noodles, tumeric sauce, chives and vegetable assortment (a,b,c,d,g) | 42.00 | 68.00 |
| Perch filets poached in steam, vegetables, herb vinaigrette and mashed potatoes (d,g) | 48.50 | 68.00 |
| SiwssPrime beef filet, , white noodles and Ratatouille-Cream Sauce (a,c,e,g) | 22.50 | 28.50 |
| Special Swiss casserole with Muota valley veal, mashed potatoes (e,g) | 27.50 | 34.50 |
| Curry ragout of lamb shoulder with Siam Patna rice and vegetables (e,g) | 24.50 | 34.50 |
| French duck foie gras cutlet with shrimps, vegetables, chutney, Bramata (b,o) | 46.00 | 62.00 |

Seasonal

| | | |
|--|-------|-------|
| Tuna tartar with fresh herbs and lime-Kikkoman sauce (c,d,e,g,l,m,n) | 26.50 | 40.00 |
|--|-------|-------|

| | |
|---|-------|
| Tuna steak with mustard vinaigrette, Ticino Bramata polenta and summer vegetables (d,g,m) | 49.00 |
|---|-------|

| | | |
|---|-------|-------|
| Tomato carpaccio with Ratatouille salad, sherry vinegar, fresh herbs, sautéed shrimps (b,f) | 24.50 | 34.50 |
|---|-------|-------|

Dessert

| | | |
|------------------|------|-------|
| Ice coffee (c,g) | 8.50 | 12.00 |
|------------------|------|-------|

| | | |
|-------------------------------|------|-------|
| Burnt cream Swiss style (c,g) | 8.50 | 12.00 |
|-------------------------------|------|-------|

| | | |
|------------------------|------|-------|
| Chocolate mousse (c,g) | 8.50 | 15.50 |
|------------------------|------|-------|

| | |
|--|-------|
| Warm chocolate „lava“ cake with orange carpaccio (15 minutes preparation time) (a,c,g,h) | 16.50 |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Zug cherry-almond gratin with Amarena ice cream (a,c,g,h) | 16.50 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Hünenberg berry 'minestrone' with lemon melissa sorbet (c,g) | 15.50 |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Blueberry dessert with « Dersbacher » honey ice cream (a,g) | 16.50 |
|---|-------|

„Dai Dai“ Gelati

| | |
|------------|-----------|
| Panna | 2.00/Stk. |
| Cioccolato | |
| Lamponi | |
| Caffè | |
| Menta | |
| Clementine | |
| Pinoli | |

Allergy information

| | |
|----------------|-------------|
| a gluten-grain | h nuts |
| b shellfish | l celery |
| c eggs | m mustard |
| d fish | n sesame |
| e peanuts | o sulfites |
| f soy | p lupines |
| g milk-lactose | r shellfish |

Despite careful preparation of all our dishes, food can occasionally contain traces of other elements from the production process..

price: inclusive 7.7 % VAT

