

Frühlingspilzsuppe mit Liscio (f,g)	13.50			Thunfischsteak gebraten auf Tomatencarpaccio, Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern und Sherryessig (d,e,f,l,m,n)	43.50	53.50
Tomatenkaltschale mit Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl extra vergine (g)	18.00			Zugersee Eglifilets gedämpft, Gemüse, Kräutervinaigrette, Kartoffelstock (d,g)	38.50	48.50
• • •				Ragout von Maine Lobster mit seiner Rahmsauce, weisse feinen Nudeln, Gemüse, (a,b,c,g)	48.00	70.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons (a,c,e,g,m)	17.50			• • •		
Salat von grünen Linsen und weissen Spargeln mit Golden Balsam, Aceto Balsamico (f,l,m,n)	18.50			«Coq au vin» In Rotwein gegarte Pouletschenkel mit feinen Nudeln und Gemüse (a,c,f,g)	28.50	36.50
Spargeltartar mit Gemüsestreifen, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Rauchlachs aus Lostallo (d,l)	27.50			Muotathaler Kalbsschnitzel gebraten, Morchelrahmsauce, weisse Nudeln und Gemüse (a,c,e,g)	43.50	54.50
Bretonische Artischocke mit Erbsen und Kräutervinaigrette (o)	24.50			SwissPrim Rindsschmorbraten mit brauner Sauce, Tessiner Bramata und Gemüse (e,g)	28.50	36.50
Muotathaler Kalbfleischtartar mit frischen Kräutern, Tomaten, Toast und Butter (c,g,m)	27.50	43.00		Geschnetzeltes Kalb- und Rindfleisch mit Pilzen, Rösti und Gemüse (e,g)	39.50	48.50
Tartar vom Thunfisch, Limettensaft, Olivenöl, Poke Sauce, frischen Kräuter (c,d,f,m,n)	27.50	43.50		• • •		
Antipasto-Teller Tete-à-Tete (alle Allergene)	46.00			Geschnetzeltes Kalbfleisch an Madras Curry mit SiamPatna Reis (e,f,g)	28.00	35.50
• • •				Hafenkabis mit Muotathaler Kalbfleisch und Kartoffelstock (e,f,g)	28.50	36.50
Weisser Spargel mit Wurzelspinatragout und Morchelrahmsauce (g)	33.00	43.00		Siedfleisch mit Bouillongemüse, Senfvinaigrette und Kartoffelstock (e,g,m)	27.50	34.50
Weisser Spargel, Spiegelei, Erbsen, brauner Butter und Belper Knolle (c,g)	33.00	43.00		• • •		
Kartoffelgnocchi mit Erbsen, weissen Spargeln, sautierten Krista Crevetten und Kurkumarahmsauce (a,c,g)	30.00	38.50		Ravioli mit Spinat und Ricotta, Gemüsestreifen, brauner Butter und geriebener Belper Knolle (a,c,g,l)	25.00	30.00
• • •				Wurzelspinat Ragout mit weissen Nudeln und Morchelrahmsauce (a,c,g)	29.00	39.00

Preise: inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer



Spring mushroom cream soup (f,g)	13.50	Sautéed tuna steak, tomato carpaccio, ratatouille vegetables, fresh herbs, sherry vinegar (d,e,f,l,m,n)	43.50	53.50
Chilled tomato soup, buffalo mozzarella (g)	18.00			
•••		Lake of Zug perch filets poached, herb vinaigrette, mashed potatoes and vegetables (d,g)	38.50	48.50
Field lettuce (Mâche) salad, croutons, egg and bacon (a,c,e,g,m)	17.50			
Salad with green lentils, white asparagus with golden balsam and aceto balsamico vinegar (f,l,m,n)	18.50	Maine lobster ragout, lobster cream sauce white noodles and vegetables (a,b,c,g)	48.00	70.00
Asparagus tartare with fresh herbs, dried tomatoes, smoked salmon (d,l)	27.50	•••		
Brittany artichoke with peas and herb vinaigrette (o)	24.50	«Coq au vin» With white noodles and vegetables (a,c,f,g)	28.50	36.50
Muotha valley veal tartare with fresh herbs, tomatoes, toast and butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.00		
Tuna tartare with fresh herbs, tomatoes, lime juice, poke sauce, toast, and butter (c,d,f,m,n)	27.50	43.00		
Antipasto plate to share (all allergies)	46.00	Muotha valley veal escalope with morel cream sauce, white noodles and vegetables (a,c,e,g)	43.50	54.50
•••		Beef pot roast, Ticino bramata, vegetables (e,g)	28.50	36.50
White Asparagus with spinach ragout and morel cream sauce (g)	33.00	43.00		
White Asparagus with fried egg, green peas, brown butter and Belper Knolle cheese (c,g)	33.00	43.00		
Potato gnocchi with green peas, white Asparagus, sautéed Krista shrimps and turmeric cream sauce (a,c,g)	30.00	38.50		
•••		Finely slivered veal and beef (CH) with mushrooms, vegetables and Rösti (e,g)	39.50	48.50
Ravioli with spinach-ricotta filling, vegetable julienne, Belper Knolle cheese and brown butter (a,c,g,l)	25.00	30.00		
Spinach ragout, white noodles and morel cream sauce (a,c,g)	29.00	39.00		
		Finely slivered veal with Madras curry and SiamPatna rice (e,g)	28.00	35.50
		Swiss casserole with Muotha valley veal, white cabbage and mashed potatoes (e,g)	28.50	36.50
		Boiled meat with bouillon-vegetables, mustard vinaigrette, mashed potatoes (e,g,m)	27.50	34.50

Price: including 8,1% tax



DESSERTKARTE

Eiskaffee (c,g)

13.50 Fr.

Gebrannte Crème nach Schweizer Art (a,c,g)

13.00 Fr.

Mousse au chocolat «Rathauskeller» (c,g)

15.50 Fr.

Rhabarber-Sauerrahmtarte mit Erdbeersorbet (a,c,g)

16.50 Fr.

**Rhabarerkompott mit
Hünenberger Erdbeeren und Streuselglace** (a,c,g)

16.50 Fr.

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Orangen

(15 Minuten Wartezeit) (a,c,g,h)

16.50 Fr.

Käseteller mit saisonalem Chutney (g)

19.50 Fr./28.80 Fr.

«Dai Dai» Glace Praline

2.50 Fr./Stk.

Rahm

Schokolade

Kaffee

DESSERT MENU

Stirred Mocca ice cream (c,g)

13.50 Fr.

Caramel cream Swiss style (a,c,g)

13.00 Fr.

Mousse au chocolat «Rathauskeller» (c,g)

15.50 Fr.

**Rhubarb compote with strawberries and
crumble ice cream** (a,c,g)

16.50 Fr.

Rhubarb cheesecake with strawberry sorbet (a,c,g)

16.50 Fr.

Liquid Chocolate cake with orange carpaccio

(15 min. waiting time) (a,c,g,h)

16.50 Fr.

Cheese plate with seasonal Chutney (g)

19.50 Fr./28.50 Fr.

„Dai Dai“ ice cream praline

2.50 Fr./p.

cream

chocolate

coffee