

Austern Gillardeau Nr. 2, Bretagne (r)	Stk.	6.60	Spaghetti mit ausgelösten Bouchot - Muscheln, Olivenöl, Hummerrahmsauce, Gemüse, Rosenkohlblätter (a,b,g,l,r)	29.00	36.50
• • •					
Petersilienwurzelsuppe mit Lisco, Olivenöl extra vergine (g)		13.50	Zugersee Eglifilets gedämpft, Gemüse, Kräutervinaigrette, Kartoffelstock (d,g,o)	38.00	48.00
Winterpilzsuppe (g)		13.50	Main-Lobster mit seiner Sauce, weissen feinen Nudeln und Gemüse (a,b,c,g)	48.00	70.00
• • •					
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons (a,c,e,g,m)		17.50	• • •		
Rosenkohlblättersalat mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Swiss Rauchlachs (d,f,g,l,n)		24.50	Französische Taubenbrust gebraten, Rahmsauce mit schwarzem Pfeffer, Tessiner Bramata und Gemüse (e,g)		62.00
Bretonische Artischocke mit Erbsen und Kräutervinaigrette (l,o)		24.50	Rentierrückenmedaillons (S) gebraten, sautierte Steinpilze, Belper Knolle, Spätzli, Gemüse, Rosenkohlblätter (a,c,e,g)	48.00	68.00
Carpaccio von Bretonischen Jakobsmuscheln, Olivenöl, Limettensaft Chiffonade von Cikorino Rosso (r)		36.50	Wildschwein Rib Eye (F), Pilzrahmsauce, weisse Nudel, Gemüse, Rosenkohlblätter (a,c,e,g)	36.50	44.50
Muotathaler Kalbfleisch Tartar mit Tomaten, Kräutern, Toast und Butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.00	Geschnetzeltes Kalb- und Rindfleisch mit Pilzen, Rösti, Gemüse (e,g)	39.50	48.50
Antipasto-Teller Tete-à-Tete (alle Allergene)		46.00	• • •		
• • •					
Wurzelspinatragout mit weissen feinen Nudeln, sautierte Steinpilze und Rahmsauce (a,c,g)	28.50	38.50	Wildschweinragout (F), Spätzli, Rotkraut, Rosenkohlblätter, glasierte Kastanien (a,c,e,g)	27.50	34.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta, Gemüsestreifen, brauner Butter und geriebener Belper Knolle (a,c,g,l)	24.50	29.50	«Coq au vin» In Rotwein gegarte Pouletschenkel (CH) mit feinen Nudeln und Gemüse (a,c,e,g)	30.00	37.50
Spätzli gebraten mit Sauerkraut, braune Rahmsauce und Spiegelei (a,c,e,g)	24.50	29.50	Waadtländer Saucisson mit Linsen an Senfsauce und Kartoffelstock (g,m)	28.50	36.50
• • •					
Hafenkabis mit Muotathaler Kalbfleisch und Kartoffelstock (e,g)	28.50	36.50			
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Madras Curry mit SiamPatna Reis (e,g)	28.00	35.50			

Preise: inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer



Gillardeau oysters, Nr. 2 Brittany (r)	piece	6.60	Spaghetti, shelled Bouchot mussels, vegetables, lobster cream sauce, olive oil, Brussels sprouts (a,v,g,l,r)	29.00	36.50
• • •					
Winter mushroom cream soup (g)		13.50	Lake of Zug perch filets poached, herb vinaigrette, mashed potatoes and vegetables, Brussels sprouts (d,g,o)	38.00	48.00
Parsley root cream soup with olive oil (g)		13.50			
• • •			Main-Lobster with its sauce, with fine noodles and vegetables (a,b,c,g)	48.00	70.00
Field lettuce (Mâche) salad, croutons, egg and bacon (a,c,e,g,m)		17.50	• • •		
Brussels sprouts salad, vegetable julienne, herbs, salmon filets (d,f,g,l,m)		24.50	French pigeon breast, cream sauce with black pepper, Ticino bramata, vegetables, Brussels sprouts (e,g)		62.00
Brittany artichoke with peas and herb vinaigrette (l,o)		24.50	Reindeer back filets (S) with porcini mushrooms, Belper Knolle cheese, spätzli, Brussels sprouts and vegetables (a,c,e,g)	48.00	68.00
French scallop carpaccio with olive oil and lime juice, cicorino rosso (r)		36.50	Sautéed Wild boar Rib Eye (F), mushroom cream sauce, white noodles, vegetables, Brussels sprouts (a,c,e,g)	36.50	48.50
Muotha valley veal tartare with fresh herbs, tomatoes, toast and butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.00	Finely slivered veal and beef (CH) with mushrooms, vegetables and Rösti (e,g)	39.50	48.50
Antipasto plate to share (all allergies)		46.00	• • •		
• • •			Wild boar ragout (F) with Spätzli Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts (a,c,e,g)	27.50	34.50
Spinach ragout with fine noodles, porcini mushrooms and cream sauce (a,c,g)	28.50	38.50	«Coq au vin» With white noodles and vegetables (a,c,f,g)	30.00	37.50
Ravioli with spinach-ricotta filling, vegetable julienne, Belper Knolle cheese and brown butter (a,c,g,l)	24.50	29.50	Vaud saucisson, lentils with mustard cream sauce, mashed potatoes (g,m)	28.50	36.50
“Spätzli” sautéed with sauerkraut, brown cream sauce and fried egg (a,c,e,g)	24.50	29.50			
• • •					
Swiss casserole with Muotha valley veal, white cabbage and mashed potatoes (e,g)	28.50	36.50			
Finely slivered veal with Madras curry and SiamPatna rice (e,g)	28.00	35.50			

Price: including 8.1% tax

