



SPEZIALITÄTEN VOM ROSS

Unser Rossfleisch stammt aus Canada/Australien

**Filetsteak grilliert
mit BBQ Sauce**

**Filetsteak
„Maître d'hôtel“
mit hausgemachter
Kräuterbutter**

**Filetsteak „Madagaskar“
mit rassischer Pfeffersauce**

**Filetsteak
mit Senfrahmsauce**

**Filetgoulasch „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce**

**Filetsteak mit
Champignonrahmsauce**

Tellerservice Fr. 39.00

Grosse Portion Fr. 51.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

Tagesgemüse

3 Sorten Fr. 8.00

4 – 5 Sorten Fr. 11.00

inkl. 7.7% MwSt.



SCHLEMMER-MENU

**Kleines Beefsteak Tatar
mit Toast und Butter**

SSS

**„Gazpacho“
serviert mit Knoblauchcrôutons**

SSS

**Hechtfilet aus dem Zugersee (grätenfrei)
„meunière“
serviert mit Salzkartoffeln**

SSS

**Kalbscordonbleu „Italia“
(gefüllt mit Bündner Rohschinken und Gorgonzola)
dazu Pommes frites
und Gemüse garnitur**

SSS

**Hausgemachte Erdbeer-Tarte
mit Meringue-Crumble
und Zitronensorbet**

**Menu 4 Gang pro Person
(ohne Hechtfilet)**

Fr. 72.50

Menu 5 Gang pro Person

Fr. 92.50



VORSPEISEN

Melonen mit Rohschinken	Fr. 17.50
„Sommer-Salat“ mit Pouletknusperli im Tempurateig gebacken dazu Cocktailsauce	Fr. 18.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 13.50
Avocado Tartar mit Rauchlachs (Schottland)	Fr. 20.50
Riesencrevetten auf Mango-Tomatensalsa mit Mais-Chips	Fr. 26.00

SUPPEN

Gazpacho serviert mit Knoblauchcrôutons	Fr. 11.00
Weissweinsuppe	Fr. 11.00
Rassige Maissuppe	Fr. 9.50

SALATE

Grüner Salat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr. 13.00



HAUPTGERICHTE

Kalbsgeschnetzelttes „Züri—Art“ mit feiner Butterrösti	CH	Fr. 37.00 Teller Fr. 46.00 2 Gänge
Kalbscordonbleu mit Pommes-frites und Gemüse	CH	Fr. 39.50 Teller
Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ mit Butterreis	CH/Aust.	Fr. 38.50 Teller Fr. 48.50 2 Gänge
Entrecôte grilliert mit rassiger Pfeffersauce dazu Pommes frites und Gemüse	CH/Aust.	Fr. 39.00 Teller Fr. 50.00 2 Gänge
Rindsfilet „Kräuterbutter“ mit Pommes frites und Gemüse	CH/Aust.	Fr. 49.00 Teller Fr. 60.00 2 Gänge
Pouletbrüstli „Champignonrahmsauce“ mit Nudeln und Gemüse	CH	Fr. 28.00 Teller
„Rössli Penne“ (Penne mit Rossfiletwürfeli an Cognacrahmsauce)	Canada/Aust.	Fr. 25.00 Teller
Lammentrecôte „Provençale“ mit Krokettten und Gemüse	Aust.	Fr. 39.00 Teller Fr. 50.00 2 Gänge
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CH	Fr. 37.00 Teller Fr. 48.00 2 Gänge

inkl. 7.7% MwSt.



FISCH

Eglifilets gebacken „Sauce Tartar“ Salzkartoffeln	CH/Estland	Fr. 39.00 Teller Fr. 48.00 2 Gänge
Zanderfilets „Zuger-Art“ dazu Reis	CH/Estland	Fr. 37.00 Teller Fr. 46.00 2 Gänge
Riesengrillen vom Grill auf Safranspaghetti	Vietnam	Fr. 39.00

VEGETARISCH

Frühlingsrollen mit Salaten garniert mit Sweet Chili Sauce		Fr. 22.50
Gemüseteller mit Ei		Fr. 24.50
Rösti-Pick (gefüllt mit Kräuterquark) mit Salaten garniert		Fr. 22.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unserer Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



DESSERT

(alle unsere Desserts sind hausgemacht)

Erdbeeren	nature	Fr. 8.00
	mit Rahm	Fr. 9.00
	mit flüssigem Rahm	Fr. 9.00
Coupe Romanoff		Fr. 12.50
Mini Coupe Romanoff		Fr. 9.50
Erdbeer-Tarte mit Meringue-Crumble und Zitronensorbet		Fr. 11.50
Minzparfait mit Hafercrumble und frischen Erdbeeren		Fr. 13.50
Zuger Kirschtorte (Bäckerei Nussbaumer)		Fr. 8.50
Parfait Mocca flambé		Fr. 10.00
Mocca Glace (flambiert)		
Warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace (20 Minuten Wartezeit)		Fr. 9.50
Für den kleinen „Gluscht“: „Saison“-Tiramisu im Glas mit Löffelbiskuit		Fr. 8.50
Käse-Teller		Fr. 13.50

inkl. 7.7% MwSt.