



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

**Hausgemachtes
Zitronen-Sauerrahmmousse
mit marinierten Erdbeeren**

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

Fr. 70.50

Menu 5 Gang pro Person

Fr. 90.50



VORSPEISEN

| | |
|---|-----------|
| Melonen mit Rohschinken | Fr. 17.50 |
| „Sommer-Salat“ mit Pouletknusperli im Tempurateig gebacken dazu Cocktailsauce | Fr. 19.50 |
| Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum | Fr. 13.50 |
| Avocado Tartar mit Rauchlachs (Schottland) | Fr. 21.50 |
| Couscous-Salat mit Riesencrevetten (Vietnam) | Fr. 25.00 |

SUPPEN

| | |
|---|-----------|
| Gazpacho serviert mit Knoblauchcrôutons | Fr. 12.00 |
| Weissweinsuppe | Fr. 12.00 |
| Rassige Maissuppe | Fr. 10.00 |

SALATE

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



HAUPTGERICHTE

| | | |
|--|--------------|---|
| Kalbsgeschnetzeltes „Züri—Art“ mit feiner Butterrösti | CH | Fr. 38.00 Teller Fr. 49.00 2 Gänge |
| Kalbscordonbleu mit Pommes-frites und Gemüse | CH | Fr. 39.50 Teller |
| Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ mit Butterreis | CH/Aust. | Fr. 39.50 Teller Fr. 50.50 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. 26.00 Teller |
| Lammentrecôte „Provençale“ mit Kroketten und Gemüse | Aust. | Fr. 39.00 Teller Fr. 50.00 2 Gänge |
| Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse | CH | Fr. 38.00 Teller Fr. 49.00 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 |
| Riesencrevetten 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 |

**Gerne bereiten wir für Sie weitere vegetarische Köstlichkeiten zu.
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden.**

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

inkl. 7.7% MwSt.



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 |
| Parfait „Piña Colada“ | | Fr. 13.50 |
| Kokosnuss-Parfait mit Ananassalat | | |
| Zitronen-Sauerrahmmousse | | Fr. 11.50 |
| mit marinierten Erdbeeren | | |
| Mocca Panna Cotta mit frischen Beeren | | Fr. 11.50 |
| <small>mit einem Schuss von Chrigel's hausgemachtem Kahluli</small> | | |
| Zuger Kirschtorte (Bäckerei Nussbaumer) | | Fr. 8.50 |
| Parfait Mocca flambé | | Fr. 10.00 |
| <small>Mocca Glace (flambiert)</small> | | |
| Warmes Schoggiküchlein | | Fr. 9.50 |
| mit Vanilleglace (20 Minuten Wartezeit) | | |
| Für den kleinen „Gluscht“: | | |
| „Klassisches“-Tiramisu im Glas | | Fr. 9.00 |
| Käse-Teller | | Fr. 13.50 |

inkl. 7.7% MwSt.