



# 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

**Wildpastete mit Zimtapfel le Patron  
dazu Waldorfsalat und Sauce Cumberland**



**Kürbiscrèmesuppe  
serviert mit Rahm und Kürbiskernen**



**Steinpilzravioli  
an leichter Rahmsauce  
mit Hirsch-Rohschinkenstreifen**



**Rehrückenfilet rosa gebraten  
auf Wildrahmsauce  
dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl  
und Apfel mit Preiselbeeren  
serviert mit hausgemachten Spätzli**



**Hausgemachtes Honig-Parfait  
mit lauwarmen Rotweinzwetschen**

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

**Fr. 81.50**

**Menu 5 Gang pro Person**

**Fr. 99.00**

inkl. 7.7% MwSt.



# VORSPEISEN

<b>Luftgetrockneter Hirsch-Rohschinken (A) mit Feigen und Apfelsalat</b>	<b>Fr. 20.50</b>
<b>Blattsalat mit sautierten Pilzen</b>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Nüsslisalat „Balsamicodressing“ mit Rehfleisch und Eierschwämmli</b>	<b>Fr. 20.00</b>
<b>Wildpastete mit Zimtapfel le Patron dazu Waldorfsalat und Sauce Cumberland</b>	<b>Fr. 21.50</b>
<b>Steinpilz-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Hirsch-Rohschinkenstreifen (A)</b>	<b>Fr. 17.50</b>

## SUPPEN

<b>Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Kürbiskernen</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Bouillon „Flädli“ mit Sherry</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Tomatencrèmesuppe mit Rahm</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Pilzcrèmesuppe mit Rahm</b>	<b>Fr. 10.00</b>

## SALATE

<b>Grüner Salat</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Nüsslisalat mit gehacktem Ei</b>	<b>Fr. 13.00</b>



# HAUPTGERICHTE

<b>Kalbsgeschnetzelttes „Züri—Art“ mit feiner Butterrösti</b>	CH	<b>Fr. 38.00</b> Teller <b>Fr. 49.00</b> 2 Gänge
<b>Kalbscordonbleu mit Pommes-frites und Gemüse</b>	CH	<b>Fr. 39.50</b> Teller
<b>Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ mit Butterreis</b>	CH/Aust.	<b>Fr. 39.50</b> Teller <b>Fr. 50.50</b> 2 Gänge
<b>Entrecôte grilliert mit rassiger Pfeffersauce dazu Pommes frites und Gemüse</b>	CH/Aust.	<b>Fr. 39.00</b> Teller <b>Fr. 50.00</b> 2 Gänge
<b>Rindsfilet „Kräuterbutter“ mit Pommes frites und Gemüse</b>	CH/Aust.	<b>Fr. 49.00</b> Teller <b>Fr. 60.00</b> 2 Gänge
<b>Pouletbrüstli „Champignonrahmsauce“ mit Nudeln und Gemüse</b>	CH	<b>Fr. 28.00</b> Teller
<b>„Rössli Penne“ (Penne mit Rossfiletwürfeli an Cognacrahmsauce)</b>	Canada/Aust.	<b>Fr. 26.00</b> Teller
<b>Lammentrecôte „Provençale“ mit Krokettten und Gemüse</b>	Aust.	<b>Fr. 39.00</b> Teller <b>Fr. 50.00</b> 2 Gänge
<b>Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</b>	CH	<b>Fr. 38.00</b> Teller <b>Fr. 49.00</b> 2 Gänge

inkl. 7.7% MwSt.



# FISCH

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

# VEGETARISCH

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

**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)

<b>Vermicelles</b>	<b>Portion</b>	<b>Fr. 9.50</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>		<b>Fr. 12.50</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Caramelköppli mit Rahm</b>		<b>Fr. 8.50</b>
<b>Honig-Parfait mit lauwarmen Rotweinzwetschgen</b>		<b>Fr. 13.50</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Öpfelchüechli mit Zimt-Zucker</b>		<b>Fr. 10.50</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Parfait Mocca flambé</b>		<b>Fr. 10.00</b>
<b>Mocca Glace</b> (flambiert)		
<b>Für den kleinen „Gluscht“: „Saison“-Tiramisu im Glas</b>		<b>Fr. 9.00</b>
<b>Zuger Kirschtorte</b> (Bäckerei Nussbaumer)		<b>Fr. 8.50</b>
<b>Warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace</b> (20 Minuten Wartezeit)		<b>Fr. 9.50</b>
<b>Käse-Teller</b>		<b>Fr. 13.50</b>

inkl. 7.7% MwSt.