



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.



WINTER-MENU

**Endiviensalat mit gebratenen Speckstreifen
und frittierten Champignons**



Weissweinsuppe



**Trüffel-Ravioli
an Olivenöl
mit Tomatenwürfeli**



**Rindsfilet
„Morchelsauce“
Tagliatelle
Gemüse garnitur**



**Hausgemachtes Amaretto-Honig-Parfait
mit Orangensalat**

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

Fr. 80.50

Menu 5 Gang pro Person

Fr. 99.50

inkl. 7.7% MwSt.



VORSPEISEN

Crevettencocktail (Chile) mit Toast und Butter	Fr. 18.50
Endiviensalat mit gebratenen Speckstreifen und frittierten Champignons	Fr. 19.50
Randencarpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse	Fr. 19.00
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust an einer Sauce Vinaigrette	Fr. 22.50
„Gold Lachs“ (GB) hausgeräucht serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 21.50
„Trüffel-Ravioli“ an Olivenöl mit Tomatenwürfeli	Fr. 19.00

SUPPEN

Weissweinsuppe	Fr. 12.00
Grossmutter's Senfsuppe	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 9.50
Bouillon „Flädli“ mit oder ohne Sherry	Fr. 9.00

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 Krokettten 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



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

**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)

Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Lebkuchen-Panna cotta mit lauwarmen Feigen	Fr. 10.50
Amaretto-Honig-Parfait mit Orangensalat	Fr. 13.50
½ Portion	Fr. 10.50
Toblerone-Mousse mit Früchten garniert	Fr. 12.50
½ Portion	Fr. 9.50
Parfait Mocca flambé	Fr. 10.00
Mocca Glace (flambiert)	
Für den kleinen „Gluscht“: „Klassisches“-Tiramisu im Glas	Fr. 9.00
Zuger Kirschtorte (Bäckerei Nussbaumer)	Fr. 8.50
Warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace (20 Minuten Wartezeit)	Fr. 9.50
Käse-Teller	Fr. 13.50

inkl. 7.7% MwSt.