



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

**Bouillon mit Flädli
und Sherry**

SSS

**Blattsalat „Italienne“
mit frittierten Champignons
dazu Cocktailsauce**

SSS

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

SSS

**Kalbsschnitzel
„Champignonrahmsauce“
mit Nudeln
und Gemüse garnitur**

SSS

**Parfait Mocca flambé
Mocca Glace im Schokoladenmantel flambiert**

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

Fr. 69.50

Menu 5 Gang pro Person

Fr. 89.50



VORSPEISEN

Crevettencocktail mit Toast und Butter **Fr. 18.50**

Blattsalat „Italienne“ **Fr. 16.50**
mit frittierten Champignons
dazu Cocktailsauce

SUPPEN

Bouillon „Flädli“ mit oder ohne Sherry **Fr. 9.00**

Tomatencrèmesuppe mit Rahm **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
Zuger Kirschtorte (Bäckerei Nussbaumer)		Fr. 8.50
Parfait Mocca flambé		Fr. 10.00
Mocca Glace (flambiert)		
Warmes Schoggiküchlein		Fr. 9.50
mit Vanilleglace (20 Minuten Wartezeit)		
Für den kleinen „Gluscht“:		
„Saison“-Tiramisu im Glas		Fr. 8.50
mit Löffelbiskuit		
Käse-Teller		Fr. 13.50

inkl. 7.7% MwSt.