



SPEZIALITÄTEN VOM ROSS

Unser Rossfleisch stammt aus Canada/Australien

**Filetsteak grilliert
mit BBQ Sauce**

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

**Filetsteak „Madagaskar“
mit rassisger 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.



WILD-MENU

**Wildpastete mit Waldpilzen
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 Eierlikör-Parfait
mit warmen Kirschen**

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

Fr. 86.50

Menu 5 Gang pro Person

Fr. 105.50

inkl. 7.7% MwSt.



VORSPEISEN

Hirsch-Rohschinken-Carpaccio (A) mit Parmesan, Trauben und Feigen	Fr. 22.00
Blattsalat mit sautierten Pilzen	Fr. 19.50
Nüsslisalat „Balsamicodressing“ mit Rehfleisch und Eierschwämmli	Fr. 21.00
Wildpastete mit Waldpilzen dazu Waldorfsalat und Sauce Cumberland	Fr. 23.00
Steinpilz-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Hirsch-Rohschinkenstreifen (A)	Fr. 19.00

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Kürbiskernen	Fr. 11.00
Bouillon „Flädli“ mit Sherry	Fr. 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 9.50
Weissweinsuppe	Fr. 12.00

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
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.



DESSERT

(alle unsere Desserts sind hausgemacht)

Vermicelles	Portion	Fr. 9.50
	½ Portion	Fr. 7.50
Coupe Nesselrode		Fr. 12.50
	½ Portion	Fr. 9.50
Süssmostcrème mit Rahm		Fr. 8.50
Eierlikör-Parfait mit warmen Kirschen		Fr. 13.50
	½ Portion	Fr. 10.50
Öpfelchüechli mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	½ Portion	Fr. 10.50
		Fr. 8.50
„Schöne Helene“ Vanilleglace mit Birne und Schoggisauce		Fr. 10.50
Parfait Mocca flambé Mocca Glace (flambiert)		Fr. 10.00
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.