



# 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. 80.00**

**Menu 5 Gang pro Person**

**Fr. 113.00**

inkl. 7.7% MwSt.



# VORSPEISEN

Melonen mit Rohschinken	Fr. 18.50
„Sommer-Salat“ mit Pouletknusperli im Tempurateig gebacken dazu Cocktailsauce	Fr. 20.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 14.50
Avocado Tartar mit Rauchlachs (Schottland)	Fr. 22.50

## SUPPEN

Gazpacho serviert mit Knoblauchcrôtons	Fr. 12.00
Weissweinsuppe	Fr. 12.00
Bouillon mit Backerbsen (mit oder ohne Sherry)	Fr. 9.00

## SALATE

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr. 14.00

inkl. 7.7% MwSt.



# HAUPTGERICHTE

<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züri—Art“ mit feiner Butterrösti</b>	CH	<b>Fr. 39.00</b> Teller <b>Fr. 50.00</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. 40.50</b> Teller <b>Fr. 51.50</b> 2 Gänge
<b>Entrecôte grilliert mit rassisger Pfeffersauce dazu Pommes frites und Gemüse</b>	CH/Aust.	<b>Fr. 42.00</b> Teller <b>Fr. 53.00</b> 2 Gänge
<b>Rindsfilet „Kräuterbutter“ mit Pommes frites und Gemüse</b>	CH/Aust.	<b>Fr. 52.00</b> Teller <b>Fr. 63.00</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. 27.00</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



# 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. 38.00</b> Teller <b>Fr. 47.00</b> 2 Gänge
<b>Riesencrevetten vom Grill auf Safranspaghetti</b>	Vietnam	<b>Fr. 41.00</b>

# VEGETARISCH

<b>Frühlingsrollen mit Salaten garniert mit Sweet Chili Sauce</b>	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Gemüseteller mit Ei</b>	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Rösti-Pick (gefüllt mit Kräuterquark) mit Salaten garniert</b>	<b>Fr. 25.00</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>Erdbeeren</b>	<b>nature</b>	<b>Fr. 8.00</b>
	<b>mit Rahm</b>	<b>Fr. 9.00</b>
	<b>mit flüssigem Rahm</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Coupe Romanoff</b>		<b>Fr. 12.50</b>
<b>Mini Coupe Romanoff</b>		<b>Fr. 9.50</b>
<b>Parfait „Piña Colada“</b>		<b>Fr. 13.50</b>
<b>Kokosnuss-Parfait mit Ananassalat</b>		
<b>Zitronen-Sauerrahmmousse</b>		<b>Fr. 12.50</b>
<b>mit marinierten Erdbeeren</b>		
<b>Vanille Panna Cotta mit frischen Beeren</b>		<b>Fr. 11.50</b>
<b>Zuger Kirschtorte (Bäckerei Nussbaumer)</b>		<b>Fr. 8.50</b>
<b>Parfait Mocca flambé</b>		<b>Fr. 10.00</b>
<b>Mocca Glace (flambiert)</b>		
<b>Warmes Schoggiküchlein</b>		<b>Fr. 10.00</b>
<b>mit Vanilleglace (20 Minuten Wartezeit)</b>		
<b>Für den kleinen „Gluscht“:</b>		
<b>„Klassisches“-Tiramisu im Glas</b>		<b>Fr. 9.00</b>
<b>Käse-Teller</b>		<b>Fr. 13.50</b>

inkl. 7.7% MwSt.