

Kulinarisches Zug

Vorspeisen

Tatar vom Menzinger Rind garniert mit Hausbrot Confiserie Treichler	CHF 26.50
Walchwiler Cuvée «Knallvergnügt»-Weisswein-Kräuterrahmsuppe	CHF 14.50

Zwischengang

Pochiertes Walchwiler Bergei auf Tomaten-Gemüsetatar	CHF 17.50
Arther Felchenfilets gedämpft, Blattspinat mit Safransauce	CHF 25.50

Hauptgänge

Schweinsbäckchen vom Zuger Bauern mit Baarer Bügelspez-Dunkelsauce, dazu «Teigaffä» aus der Stadt Zug und glacierte Kohlraben	CHF 34.50
Egliknusperli vom Zugersee «Emil Speck» mit Rumpanade, Sauce Tatar, Petersilienkartoffeln	CHF 38.50
Sämiges Erbsenrisotto verfeinert mit «Sunnehöfler» Immensee RxS	CHF 29.50

Desserts

3erlei Walchwiler Bergkäse von der Käserei Rust mit Schwarzem Peter	CHF 17.50
Hünenberger Erdbeeren vom «Buuregarte Boog» Hünenberg mit einer Kugel hausgemachte Vanilleglacé von der Gelateria Rotonda	CHF 16.50

Preis 4 Gänger nach Wahl, Pauschal CHF 81.00

