

Apéro Standard

Pommes Chips
Knusper-Oliven
Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen
Mini Käsekuchen
Tessiner Salamiwürfel

pro Person 12.00
(ab 10 Personen buchbar / 5 Komponenten pro Person)

Apéro Holzhäusern

Sbrinz-Möckli
Knusper-Oliven
Mini Käsekuchen
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln
Rindstatar im Knuspercornet
Im Bierteig gebackene Riesenkrevette

pro Person 17.00
(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

Apéro Tisch + Bar

Rauchlachs im Knuspercornet
Rindstatar im Knuspercornet
Mini Käsekuchen
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Ziegenkäse und Zwiebelconfit im Filoteig gebacken
Geröstete Knoblauchsuppe mit hausgebeiztem Lamm
Im Bierteig gebackene Riesenkrevette

pro Person CHF 22.00
(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

Apéro selbst zusammen gestellt

Mindestbestellmenge pro Komponente: 10 Stück

Kalt

Pommes Chips	CHF 1.00
Oliven marniniert	CHF 2.50
Sbrinz-Möckli	CHF 3.50
Lauchsalat mit Saucisson	CHF 3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	CHF 2.50
Lauwarmer Französischer Linsensalat mit Speck	CHF 2.50
Oliven im Tempurateig, lauwarm serviert	CHF 3.50
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln	CHF 2.50
Bruschetta mit Thonmousse	CHF 3.00
Bruschetta mit Oliventapenade	CHF 2.50
Mini Krevettencocktail	CHF 3.50
Grissini mit Rosmarin	CHF 2.50
Windbeutel gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Tomaten	CHF 2.50
Rindstatar im Knuspercornet	CHF 3.50
Tessiner Salamiwürfel	CHF 3.50
Crudites gemischt mit Kräuterdip	CHF 2.50
Rauchlachstatar im Knuspercornet	CHF 3.50
Rohschinken mit Chilconfiture	CHF 3.50

Warm

Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen	CHF 2.50
Mini Käsekuchen	CHF 2.50
Quiche Lorraine	CHF 3.00
Schinkengipfeli	CHF 3.50
Gebackene Arancini	CHF 3.00
Tranchen vom Rindsentrecôte mit Pommery-Senf-Mayonnaise	CHF 4.00
Ziegenkäse im Filotteig gebacken mit Zwiebelconfit	CHF 3.50
Kleines Rindshacktäschli mit Rohschinken chips	CHF 3.50
Geröstete Knoblauchsuppe mit hausgebeiztem Lamm	CHF 3.50
Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons	CHF 3.00
Tagessuppe	CHF 2.50
Im Bierteig gebackene Riesenkrevette	CHF 4.00
Gebratene Riesenkrevetten auf Gurken-Chillissalat	CHF 4.00

Menu selbst zusammen gestellt

*Gerne dürfen Sie sich aus unsere Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts ein individuelles Menü zusammenstellen.
Zusätzliche saisonale Gerichte finden Sie auf unserer à la Carte Speisekarte.
Mindestbestellmenge pro Gericht: 10 Stück*

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit Garten Kräuter an hausgemachter Sauce	CHF 9.50
Salatbowle aus Gemüse und bunt gemischten Salaten an hausgemachter Sauce	CHF 11.00
Schweizer Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	CHF 11.50
Lauwarmer Poulet-Gemüsesalat mit Dörrtomaten-Muffin	CHF 15.50
Rindfleisch Carpaccio mit Cashewnüssen und Honigdressing	CHF 18.50

Suppen

Zitronengrassuppe mit Pouletbruststreifen	CHF 9.50
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Knoblauchtost	CHF 10.50
Schaumweinsüppchen mit Rauchlachsstreifen	CHF 11.50
Französische Fischsuppe à la Tisch + Bar mit Aioli, Käse und Brotcroûtons	CHF 13.50

Warme Vorspeisen

Waldpilzragout im hausgemachten Pastetli	CHF 16.50
Sautierte Riesenkrevette mit Zitronenthymian auf Mascarponerisotto	CHF 17.50
Dünne Nüdeli mit Kräuterrahmsauce und sautierten Pilzen	CHF 18.50
Lammfiletstreifen auf crémigem Kartoffel-Lauchgemüse	CHF 19.50

Vegan

Hausgemachte Kichererbsen-Tätschli auf Gemüse mit saisonaler Vinaigrette	CHF 27.00
--	-----------

Hauptgänge

Pouletbrust gefüllt mit Ricotta und Kerbel Waldpilzrisotto und Gemüse garnitur	CHF 29.50
Schweinsfilet im Blätterteig mit Jus, dazu Saisongemüse	CHF 35.50
Kalbsinvoltni mit Zwiebeln und Peterli gefüllt serviert mit Kartoffel-Sellerie-Gratin und Jus	CHF 42.50
Duett vom Rindsfilet und der Riesenkrevette Zweifarbiger Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 47.50
Gebratenes Lachsfilet unter einer Zitronen-Pfefferkruste Lauchgemüse und Sbrinz Risotto	CHF 38.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Röstikroketten und Gemüse	CHF 44.00
Rindsschmorbraten mit Bramatapolenta und zweierlei Karotten	CHF 34.00

Desserts

Original „Treichler“ Zuger Kirschtorte	CHF 7.00
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmglace und Früchtecoulis	CHF 9.50
Hausgemachte Mocca Crème Brûlée serviert mit einer Kugel Glacé	CHF 10.50
Tarte-Tatin aux Pommes mit einer Kugel saisonalem Glace	CHF 13.50

*Sie haben nichts Passendes gefunden?
Auf unserer saisonalen à la Carte Speisekarten finden Sie zahlreiche Alternativen oder
verraten Sie uns Ihre kulinarische Vorlieben. Gerne beraten wir Sie individuell und
kochen nach Ihren Wünschen.*

Deklaration

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz.
Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte stammen ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuern.

Herkunftsbezeichnung

Fleisch	ausschliesslich Schweiz
Eier	ausschliesslich Schweiz
Riesenkrevetten	Blacktiger EDEN Shrimps aus nachhaltiger Zucht / Vietnam
Lachs	ASC zertifiziert / Norwegen