

## VORSPEISEN

**Degen–Salat an Hausdressing (Französisch, Italienisch, Feigensenfdressing)** 9

mit saisonalen Toppings

**Burrata vom Entlebuch** 21

mit souvide gegarten Ochsenherz Tomaten (kalt serviert)  
und Basilikum Chimichurri

**Mango–Avocado Tatar mit Kräutercreme** 17 / 27

mit Pulpo + 8

**Vitello Tonnato** 24 / 34

Klassisch mit Kapern, Zwiebeln und Thunfischsauce

**Rindstatar** 26 / 36

mit hausgemachtem Pickle Gemüse  
und Schwarzer Chnobli Aioli

**Grüne Gazpacho** 12

mit Kokosmilch und Kräutern

## FISCH

**Felchen–Chnusperli vom Zugersee** 37

mit Pommes Frites oder Salat und Tartarsauce

**Saibling Zuger Art** 42

mit grünem Gemüse und Butterreis

## VEGI

**Weisswein–Risotto mit Schmor–Cherrytomaten** 30

mit Pecorino und Blattspinat

**Zucchetti Feta Fritter** 32

serviert mit Randenhummus

**Millefeuille von Aubergine und Mozzarella** 29

auf Peperoni Tomaten Salsa

## Fleisch

**Pouletschenkel Roulade** 38

mit Spinat- Risotto und Schalotten- Honigsauce

**Schweinsschnitzel paniert** 34

mit Pommes Frites und Saisongemüse

**Schweins — Cordon Bleu (Rohschinken Morchelfrischkäse)** 40

mit Pommes Frites und Saisongemüse

**Short Ribs an Schmorrsauce** 39

mit Kartoffelstock und Saisongemüse

**Entrecôte im Pfändli überbacken** 46

an Pfeffer-Buttersauce mit Nudeln

**Kalbskotelett an Pilzrahmsauce** 49

mit Nudeln und Saisongemüse

oder als Fitnesssteller mit Salat und Kräuterbutter

## Rindfleisch

### Entrecôte

150g 32

200g 38

300g 44

### Rib Eye Steak

300g 45

400g 56

500g 68

### Filet

150g 36

200g 42

300g 59

serviert mit Kräuterbutter

## Beilagen:

**Beilagensalat** 7

**Saisongemüse** 8

**Kartoffelstock** 8

**Nudeln** 8

**Pommes Frites** 8

**Weisswein Risotto** 9

## DESSERT

**Schokoladencrèmeux mit Haselnuss Pâtisserie Crème** 13  
mit gerösteten Piemont Haselnüssen und Kirschsorbet

**Cheesecake von der Kokosnuss mit frischen Himbeeren** 14  
mit Himbeerjus und Himbeer-Kokos-Sorbet

**Frische Erdbeeren vom Buuregarte Boog** 15  
mit Apfelkaviar und Joghurtschaum, Meringues und Erdbeersorbet

**Degen Eiskaffee** 9

**Affogato** 8  
mit Schuss +4

**Gedeckte Linzertorte (es hed solangs hed)** 9

**Pistazien Dessert** 9  
mit karamellisierten Salzpistazien, serviert mit Olivenöl

### Hausgemachte Glacé «CIAO MONDO»

#### Rahmglace

Vanille 5.00  
Felchlin Schokolade 5.50  
Haselnuss-Nougat 5.50  
Saltet Caramel 5.50  
Pistazien 6.50

#### Sorbet

Himbeer Kokosnuss Sorbet 5.50  
Aprikosen-Ingwer Limette 5.50  
Mango Passionsfrucht 5.50

mit Rahm 1.00  
mit Schuss 4.00  
mit Schokoladensauce 2.00

*Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne*

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Dekl.: Schwein (CH), Kalb (CH), Rind (CH, Paraguay, Uruguay, Australien), Poulet (CH), Saibling (Island), Felchen (ZG), Pulpo (ESP)