

Aus unserer Laxmanufaktur

Canapes

CHF

Zum Apero empfehlen wir unsere exklusiven Rauchlax Canapes	pro Stück	4
Rauchlax classic	Kalt geräuchert	
Alaska Wildlax	Kalt geräuchert	
Zitronenpfefferlax	Kalt geräuchert	
LaxParfait	Heiss geräuchert	
LaxMousse	Kalt geräuchert	

Lax Frühlingsrollen

Hausgemacht und knusprig gebacken mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	5
---	-----------	---

Lax Variation

Das Beste aus unserer Laxmanufaktur mit Honig-Senfsauce	Klein	21
	Gross	32

Lax Rösti

Knusprige Rösti mit Classic Rauchlax und Creme fraiche	Klein	23
	Gross	29

Hot smoked Lax-Burger

Lachs aus dem Smoker direkt ins Briochebrötchen

The Original - Mit Chabissalat und Honig-Senfsauce 28

The Special X - Mit Wakamesalat und Wasabi-Mayonnaise 29

dazu servieren wir Ihnen Pommes frites

LAX aus dem Smoker · Unsere Spezialität!

Diese Spezialitäten werden auf der Zedernholzplanke 20 Minuten im Smoker a la minute geräuchert.

Mit Teriyaki, Sesam und Wakamesalat 43

Auf frischem Kräuterbeet mit Zitronenolivenöl 43
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln

Deklaration Herkunft Fisch: Rotlachs (Oncorhynchus nerka) Fangzone 67 (Nordostpazifik) - Kenai River Alaska
Atlantischer Lachs (Salmo salar) Zucht Loch Fyne Schottland

Zum Starten

Kürbiscremesuppe		12
Wildrahmsuppe		12
Bunter Blattsalat		9
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons		12
	zusätzlich mit Rauchlax	plus 5
Hirsch-Carpaccio mit Limetten-Grüntee Aceto		21

Wild(e) Kreationen aus dem Wald

Rehgeschnetzelttes mit Wildrahmsauce	41
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce	46
Hirschfilet (NZ) mit Steinpilzen	49
Wildschweinfilet mit Preiselbeerrahmsauce	45
Hirschpfeffer mit Speck und Croutons	39

Rehrücken nach Art des Hauses ab 2 Personen	pro Person	65
<i>Diese Hausspezialität gibt es bei uns seit über 30 Jahren!</i>		

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Beilagen

Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Für unsere Wildgerichte verwenden wir, wenn nicht anders angegeben, Wildfleisch von Josef Maier aus Bad Wörishofen in Bayern. Das Wildfleisch ist von höchster Qualität und wird in der freien Wildbahn geschossen.

Von der Weide

Lammrücken mit Knoblauchrahmsauce	38
Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce	53
Cordon bleu gefüllt mit Gähwiler Bergkäse	31
<i>mit Kalbfleisch</i>	38
Schweinsschnitzel paniert	24
<i>2 Schnitzel</i>	29

dazu servieren wir Ihnen Tomaten-Spaghetti oder Bratkartoffeln und Gemüse

Unsere Teigwaren werden mit viel Liebe und handwerklicher Kunst von uns hausgemacht.

Dazu verwenden wir Zuger Eier aus Bodenhaltung von Zuger Bauern.

Deklaration Herkunft Fisch: Rotlachs (*Oncorhynchus nerka*) Fangzone 67 (Nordostpazifik)
Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) Zucht Nolan Seafood Group Schottland

Deklaration Herkunft Fleisch: Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Lamm AUS, NZ

Allergene: Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Eine schriftliche Dokumentation ist für Sie vorhanden.

Alle Preise in CHF, inkl. ges. MwSt

Desserts

Vermicelles mit Kirsch verfeinert
Meringues, Vanilleglace und Rahm 12
mini 9

Oreo-Doughnut mit einer Kugel Schoggiglance 9

Zuger Kirschtorte aus der Bäckerei Staub Neuheim 9

Zuger Eiskaffee mit Rahm 11

Eiskaffee mit Rahm 9

Carte d'Or Glace Aromen pro Kugel 4

Solero Exotic	Vanille
Salted Caramel	Mocca
Joghurt	Schoggi
Tirami sù	Erdbeer

Kleine süsse Versuchungen

Im Glas 9

Tropic Dream
Feinstes Solero und Joghurt Glace
mit Ananas und Mangosauce

Maple Leaf
Joghurt und Vanille Glace
mit Ahornsirup und karamellisierte Baumnüsse

Dolce far niente
Tirami sù Glace mit Amaretto und Biscotti

Irish Rover
Mocca und Vanille Glace mit Baileys-Likör

French Kiss
Salted Caramel Glace
mit Amarenakirschen und Pistaziencoulis