

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

Lax & Shrimps im Zederholzblatt geräucht mit Zitronengrassauce und Kartoffelstampf 45

Lax Candy auf Gorgonzola-Risotto 35

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

Zum Anfangen

Cremeresuppe je nach Lust und Laune des Chefs	12
Bunter Blattsalat nach Saison und Marktangebot	9
Nüsslisalat mit Cherry-Tomaten	12
zusätzlich mit Rauchlax	plus 5

Hauptgang

Lammrücken mit Knoblauchrahmsauce mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse	38
Lamm Provençal mit Kräuter-Brotkruste, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	42
Kalbssteak und Backe mit Gorgonzola-Risotto	45
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce und Bärlauchöl	23
Cordon bleu gefüllt mit Gähwiler Bergkäse <i>mit Kalbfleisch</i>	31 38
Schweinschnitzel paniert <i>2 Schnitzel</i>	24 29
<i>dazu servieren wir Ihnen Tomaten-Spaghetti oder Bratkartoffeln und Gemüse</i>	

Unsere Teigwaren werden mit viel Liebe und handwerklicher Kunst von uns hausgemacht.
Dazu verwenden wir Zuger Eier aus Bodenhaltung von Zuger Bauern.

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 Schoggiglace 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