

# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT THEATER CASINO

Geniessen Sie ehrliche, saisonale und lokale Produkte,  
liebevoll zubereitet mit Fokus auf Nachhaltigkeit.

Wann immer möglich stammen unsere Zutaten aus der Region.  
Frische, Qualität und Verbundenheit zu unserer Heimat liegen uns am Herzen.

Lassen Sie sich von den schönsten Sonnenuntergängen der Schweiz verzaubern,  
während wir Sie kulinarisch verwöhnen.

Schön, dass Sie da sind – wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Melanie Ruffer  
Gastgeberin

Leandro Feusi  
Gastgeber

# WARM - UP ACTS

## SALAT

---

### Bunter Blattsalat

Gemüwestreifen | Dressing | Toppings  
13.-

### Panzanella Salat

Gebeizter Saibling | Tomaten | Gurken | Oliven  
21.-

## SUPPE

---

### Erbsen - Minze Kaltschale

Buttermilch | Chnebelbrot  
16.-

## VORSPEISEN

---

### Vitello Trotato

Geräucherte Forellencreme | Kräutersalat  
eingelegte rote Zwiebeln  
24.-

### Bunte Cherry Tomaten

Kirschen | Burrata | Basilikumglace  
22.-

### Rindstatar

Hausgemachtes Brioche | Toast | Pickles  
Klein 23.- | Gross 32.-

### Rindscarpaccio

Balsamico Dressing | Rucola | Belper Knolle  
25.-

## SALAD

---

### Mixed salad

strips of vegetables | dressing | topping  
13.-

### Panzanella salad

marinated char | tomatoes | cucumbers | olives  
21.-

## SOUP

---

### Pea and mint cold soup

buttermilk | crusty bread  
16.-

## STARTERS

---

### Vitello trotato

smoked trout cream | herb salad  
pickled red onions  
24.-

### Assorted cherry tomatoes

cherries | burrata | basil ice cream  
22.-

### Beef tatar

homemade brioche | toast | pickles  
small 23.- | large 32.-

### Beef carpaccio

balsamic dressing | arugula | belper cheese  
25.-

# BIG PLAYERS

## VEGETARISCH

---

### **Orientalisches Couscous**

Falafel | Kräuter Crème fraîche

32.-

### **Parmigiana di Melanzane**

Tomatencoulis | Basilikumschaum

34.-

### **Hausgemachte Tagliarini**

Pistazien Pesto | gebackene Zucchini blüte

36.-

## FISCH

---

### **Felchenfilet aus dem Zuger See**

Kräuterrahmsauce | Reis | Marktgemüse

41.-

### **Hausgemachte Fischknusperli**

Tartarsauce

Bunter Blattsalat oder Kartoffel Wedges

34.-

### **Gebratener Swiss Lachs**

Limettensauce | Kräuter - Kartoffel Püree

Marktgemüse

44.-

## VEGETARIAN

---

### **Oriental couscous**

falafel | herb crème fraîche

32.-

### **Eggplant gratin**

tomato coulis | basil foam

34.-

### **Homemade tagliarini**

pistachio pesto | baked zucchini flowers

36.-

## FISH

---

### **Whitefish fillet from Lake Zug**

herb cream sauce | rice | market vegetables

41.-

### **Homemade fish crisps**

tartar sauce

with mixed leaf salad or potato wedges

34.-

### **Pan - fried swiss salmon**

lime sauce | herb - infused mashed potatoes

market vegetables

44.-

# BIG PLAYERS

## FLEISCH

---

### **Fleischkäse vom Apfelschwein**

Pommery Senfsauce  
Kartoffel - Gurkensalat  
31.-

### **Grilliertes Flanksteak**

Balsamico Jus | Safranrisotto | Cocobohnen  
43.-

### **Tagliata vom Rindsentrecôte**

Chimichurri | Rosmarin - Bratkartoffeln  
Rucola | Datteltomaten | Parmesan  
51.-

### **Kalbsgeschnetzeltes**

Champignonrahmsauce | Butterrösti | Gemüse  
48.-

### **Pulled Pork Burger**

BBQ - Sauce | Ofenkartoffeln  
Coleslaw - Salat  
34.-

## MEAT

---

### **Meatloaf**

pommery mustard sauce  
potato and cucumber salad  
31.-

### **Grilled flank steak**

balsamic Jus | saffron risotto | coco beans  
43.-

### **Beef entrecôte tagliata**

chimichurri | rosemary - roasted potatoes  
arugula | tomatoes | parmesan  
51.-

### **Veal strips**

mushroom cream sauce | hash brown | vegetables  
48.-

### **Pulled pork burger**

BBQ - Sauce | Baked Potatoes  
Coleslaw - Salat  
34.-

## SPECIAL

---

### **Ganze Dorade**

Tomaten - Oliven Vinaigrette  
Zitrusrisotto | Marktgemüse  
58.-

### **Whole sea trout**

tomato and olive vinaigrette  
citrus risotto | market vegetables  
58.-

# SMALL NOTES. BIG HEART.

Unsere Produkte - frisch, regional, nachhaltig

Wir beziehen ehrliche und lokale Produkte von regionalen Metzgern, Fischern und Bäckern.  
Dabei achten wir stets auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Ei stammt aus der Schweiz  
soweit nichts anderes angegeben wird.

Die Dorade beziehen wir aus Frankreich, die Forelle aus Island.

## PARTNER

---

Glace - Dolce Amore | Küssnacht am Rigi  
Metzger - Roggenmoser | Baar  
Felchen Zugersee - Arthur Zimmermann | Walchwil  
Brot & Gebäck - Bäckerei Kreuzmühle | Unterägeri

Unser Küchenteam widmet sich jeden Tag mit grosser Leidenschaft  
und Hingabe der Zubereitung unserer Gerichte.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.