



Menü

Salatbouquet mit grünem Spargel und Erdbeeren

* * *

Zuger Felchenfilet mit Kapernbutter
Trockenreis und buntes Saisongemüse
oder

Lamm Entrecôte

Thymianjus, Kartoffelgratin und grüne Spargeln

* * *

Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace

* * *

CHF 70.00 pro Person

Tellergerichte

Knusprige Zanderfilet gebacken mit Kräuter-Dip

cremiger Blattspinat und Salzgummeli

*Fried walleye fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and Salt potatoes*

8 Stk. - CHF 37.50

6 Stk. - CHF 29.50

Duo vom See (Egli / Zander)

gebraten mit Tomatenbutter, Kräutersalzkartoffeln & buntes Gemüse

Trio from the lake (perch / zander / trout)

fried with tomato butter, herbs boiled potatoes & colorful vegetables

CHF 42.00

Schwyzer Entrecôte mit Estragon-Buttersauce

glasiertes buntes Gemüse vom Markt und Innerschwyzer Frites

Roasted pink beef sirloin steak with tarragon herb butter

served with glazed colorful vegetables from the market and Central Swiss fries

200 g CHF 45.00 / 300 g CHF 59.00

Schwyzer Kalbssteak mit Morcheln

saisonales Gemüse & Kartoffelgratin

Schwyz veal steak with morels, seasonal vegetables & potato gratin

200 g CHF 52.50



Sandro Arpagaus und Team wünscht Ihnen «En Guete»