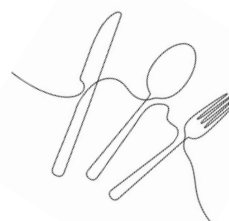


## VORSPEISEN

<b>Grüner Salat</b>	9
Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten, Croûtons und Dressing nach Wahl	
<b>Gemischter Salat</b>	12
Frische Salatvariationen mit Dressing nach Wahl	
<b>Nüsslisalat «Mimosa»</b>	14
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Cherrytomaten und Croûtons Dressing nach Wahl	
<b>Rindstatar «Rügel»</b>	
Klassisches Rindstatar nach Art des Hauses mit frischem Ei und Cognac	24 / 100g
garniert mit Curry-Zucchetti und Zwiebelringen	34 / 200g
<b>Gebackener Camembert</b>	16
Knusprig gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu ein knackiges Bouquet vom Nüsslisalat mit Birnen und Honigsenf-Dressing	
<b>Currysuppe mit gebratener Crevette</b>	12.5
Leicht pikante Currysuppe aus rotem Thaicurry verfeinert mit Kokosmilch und Limette. Serviert mit gebratener Riesencrevette	
<b>Tagessuppe</b>	8
Fragen Sie beim Servicepersonal nach unserer Tagessuppe	

Hausgemachte Dressings:

**French – Italian – Honig-Senf**



## HAUPTGÄNGE

### Fleisch

#### **Rinds-Entrecôte** 44

Zartes Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu servieren wir Marktgemüse und Pommes Frites

#### **Schweins Pfeffersteak** 36

Steak vom Schwein an hausgemachter grüner Pfeffersauce  
serviert mit Reis oder Pommes Frites

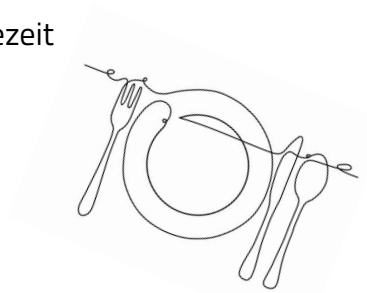
#### **«Zürcher» Geschnetzeltes** 46

Kalbsstreifen in Rahmsauce und Champignons  
mit frisch gemachter Butterrösti. 20 Minuten Wartezeit

### Fisch

#### **Felchen «Zuger Art»**

Pochierte Felchenfilets an Weissweinrahmsauce  
Als Beilage servieren wir Spinat und Reis



41

### Vegetarisch

#### **Gemüseteller** 25

Bunter Gemüseteller mit einer Auswahl an saisonalem Gemüse  
Mit Pommes Frites oder Reis

#### **Gnocchi «Jäger Art»** 27

Sautierte Gnocchi an Rahmsauce mit frischen Champignons,  
Rosenkohl und Croûtons

Zusätzliche Beilagen:

**Gemüse, Reis oder Pommes Frites 6 Rösti 7.5**