



AS A STARTER / LES HORS D'OEUVRES

<i>Smoked salmon with mustard-dill sauce and rocket salad</i> <i>Saumon fumé, sauce au moutarde et à l'aneth et roquette</i>	19,50
<i>Shrimp cocktail with avocado on salad</i> <i>Cocktail de crevettes à l'avocat au chiffonade de salades</i>	19,--
<i>Roast Duck liver on beetroot-carpaccio</i> <i>Foie de canard sur carpaccio de betteraves rouges</i>	21,--

SALADS / SALADES

<i>Green salad with garlic croûtons</i> <i>Salade verte de saison aux croûtons à l'ail</i>	11,--
<i>Mixed salad</i> <i>Salade mêlée</i>	<i>small/petite</i> 13,-- <i>large/grand</i> 20,--
<i>Assorted salad plate with grilled chicken and melon</i> <i>Assiette de salades assorties, suprême de poulet et melon</i>	28,--

Please choose of either the French or the Italian dressing!
Choisissez entre une sauce française ou italienne!

All prices in Swiss Francs (CHF), including value added tax and service.
Tous les prix sont en francs suisses (CHF), taxe sur la valeur ajoutée et service compris.



SOUPS / POTAGES

<i>Soup of the day</i> Potage du jour	8,50
<i>Cream of tomato soup</i> Crème de tomates	12,--
<i>Cream of horseradish and orange soup</i> Crème à l'orange et au raifort	13,--

FRESH WATER FISH / POISSONS D'EAU DOUCE

<i>Fillets of whitefish Lucerne style (from Lake Lucerne) with mushrooms, tomatoes and capers</i> Filets de féra à la lucernoise aux champignons, tomates et câpres (du lac des quatre cantons)	37,--
<i>Fillets of perch, sauteed in herbal butter</i> Filets de perche à la meunière et aux herbes	41,--

SIDEDISHES / GARNITURES

To go with every fish or meat dish /inclus dans les plats de poisson ou viande

**Boiled potatoes, tagliatelle, rice, french fried potatoes, rösti, potato croquettes
or rösti-croquettes**

Pommes nature, tagliatelle, riz, pommes frites, rösti, pommes croquettes
ou pommes croquettes «Rösti »

All prices in Swiss Francs (CHF), including value added tax and service.
Tous les prix sont en francs suisses (CHF), taxe sur la valeur ajoutée et service compris.



MEAT DISHES / PLATS DE VIANDE

Diced chicken Madagascar with mild curry and coconut sauce Emincé de poulet Madagascar, sauce douce au curry et noix de coco	35,--
«Wiener Schnitzel» traditional escalope Vienna style Escalope traditionnelle à la viennoise	
Veal / veau	46,--
Pork / porc	30,--
Chopped veal Zurich style with a cream and mushroom sauce Émincé de veau à la zurichoise	44,--
Chopped calf's liver with onions, herbs and Madeira Emincé de foie de veau aux oignons, herbes et Madère	37,--
Fillet of beef with green peppersauce or Béarnaise sauce Filet de boeuf, sauce au poivre vert ou Sauce Béarnaise	52,--
Châteaubriand with Béarnaise sauce (min 2 person) per person Châteaubriand à la Sauce Béarnaise (2 personnes min., prix par personne)	60,--

CORDON BLEUS

Traditional cordon bleu Cheese and ham / fromage et jambon cuit	
Italian cordon bleu Blue cheese and raw ham / Gorgonzola et jambon cru	
Florentine cordon bleu Spinach and garlic / Épinards et ail	
Mediterranean cordon bleu Mozzarella and dried tomatoes / Mozzarella et tomates séchées	
Cordon bleu veal / veau	48,--
Cordon bleu pork / porc	33,--
Vegetarian celeriac cordon bleu vegetables sesame and tomato sauce Cordon bleu végétarien aux légumes, sésame et sauce de tomates	29,--
Salmon cordon bleu fresh cheese and dill Cordon bleu de saumon au fromage fraîche et à l'aneth	37,--



VEGETARIAN DISHES / PLATS POUR VEGETARIENS

Spaghetti al Pesto 23,--

**"Rösti" with mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, olives
and rocket leaves** 26,--

Rösti" au mozzarella, olives, tomates séchées et roquette

GOURMET BURGER

Raclette Burger with raclette cheese, iceberg lettuce, tomato, gherkins,
onion relish, and fried egg, served with our BBQ sauce 29,--

FONDUE (min. 2 Pers.)

Beef fondue Chinoise (needs to be pre-ordered) per person 62,--
Thinly sliced tender beef and chicken strips
in a vegetable broth with a variety of sauces,
fruits, pickled vegetables and a sidedish of your choice

Fondue Chinoise (sur réservation uniquement) par personne 62,--
Fines tranches de bœuf et lanières de poulet qui vous préparez
vous-mêmes dans la bouillon aux légumes avec plusieurs sauces,
fruits, légumes au vinaigre et une garniture de votre choix

Cheese fondue « moitié-moitié » per person 29,--
According to the original 1962 recipe by Gilbert Sciboz,
cheese dairy in Fribourg, Switzerland
served with bread, new potatoes and cornichons

Fondue au fromage moitié-moitié par personne 29,--
Selon la recette originale de 1962 de Gilbert Sciboz,
fromagerie à Fribourg, Suisse
accompagné de pain, pommes de terre et cornichons

All prices in Swiss Francs (CHF), including value added tax and service.
Tous les prix sont en francs suisses (CHF), taxe sur la valeur ajoutée et service compris.



Coupes und Glacespezialitäten

Coupe Dänemark	12,50
Vanilleglace mit Schokoladensauce Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce	
Coupe Bahia	12,50
Schokolade-, Kokos- und Bananenglace mit Bananenscheiben und Batida de Coco Chocolate-, coconut- and banana ice-cream with sliced banana and Batida de Coco	
Bananensplit	12,50
Coupe Nesselrode	12,50
Chestnut vermicelli with vanilla ice-cream and meringue	
Vermicelles mit Rahm	10,50
Chestnut vermicelli with whipped cream	
Meringue Glace	12,50
Meringue with vanilla and strawberry ice-cream	
Zuger Eiskaffee mit Kirsch	12,--
Ice coffee with Kirsch schnaps	
Diverse Frappés	10,--
Variety of milk shakes	

Unsere Glace-Aromen:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Banane, Mocca, Walnuss, Kokosruss
Zitrone, Zwetschge, Mango

Our ice-cream flavours:

Vanilla, strawberry, chocolate, banana, coffee, walnut, coconut, lemon, prune,
mango

Preis pro Kugel / per scoop	3,50
Rahmzuschlag / add whipped cream	1,50

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



Sorbets

Zitronensorbet / Lemon sorbet	8,--
mit Vodka / with Vodka	12,--
Zwetschgensorbet / Prune sorbet	8,--
mit Zwetschgenwasser / with prune schnaps	12,--
Mango-Passionsfruchtsorbet / Mango-passion fruit sorbet	8,--
mit Moscato / with Moscato	12,--

Alle Coupes und Sorbets sind auch als kleine Portion erhältlich

Mini Coupe/Sorbet	9,-/6,50
alle Mini Coupes mit Alkohol / mini coupe with alcohol	9,50

Hausspezialitäten

Heisser Apfelstrudel / Hot „apple strudel“	7,50
mit Vanillesauce oder Glace / with vanilla sauce or ice-cream	12,-
Toblerone-Mousse	12,--
Toblerone-chocolate mousse	
Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	10,--
mit Kirsch, Maraschino oder Glace	
with Kirsch schnaps, Maraschino or ice-cream	12,50
Hausgemachtes Caramelköppli	8,50
Homemade caramel pudding	
Zuger Kirschtorte	8,50
Kirsch schnaps tart	
Rüebli torte nach Grossmutter's Rezept	7,50
Homemade carrot cake	
Schokoladenkuchen	7,50
Homemade chocolate cake	



Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.