

**local.
fresh.
healthy.**

Das perfekte Angebot für deinen Anlass

Das Küchenteam rund um unseren Küchenchef Jeffrey van Zijl (jüngster Sternekoch Europas 2018) legt Wert auf eine gesunde und saisonale Küche, unter Verwendung von frischen, hochwertigen Zutaten, die sorgfältig von lokalen Produzenten bezogen werden.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten stellen wir sicher, dass nur die besten und frischesten Produkte auf deinem Teller landen. Wir denken auch an morgen, weshalb für uns ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und eine artgerechte Tierhaltung an erster Stelle stehen. Diese Philosophie ermöglicht unseren Gästen höchsten Genuss ohne schlechtes Gewissen.

Durch die sorgfältige Auswahl und Kombination der Zutaten sowie durch die Kreativität und Leidenschaft des Küchenteams erwartet dich für deinen Anlass ein einmaliges Geschmackserlebnis. Lass dich von den Aromen und der Frische unserer Gerichte verzaubern und lass deine Gäste eine kulinarische Reise erleben, die Gaumen, Augen und Gemüt erfreuen wird.

Wir wünschen dir und deinen Gästen "en Guete"!

Marvin Kingsley & Jeff van Zijl

Marvin Kingsley, CEO & Gastgeber




Jeff van Zijl, Küchenchef

Vorspeisen.


Carpaccio vom Zentralschweizer Rind "traditionell" mit Zitronenemulsion, Kapern, Gartenkräutern & Croûtons	CHF 21.50
Tatar vom Zentralschweizer Rind dazu Brioche-Toast, Senf, Essiggurken, Eigelb & Kräuter	CHF 24.00
Gebackener Zwiebelsalat mit Sardellen, Brunnenkresse, Mandeln & Rotkreuzer Kaffee	CHF 18.50
 Büffelmozzarella Focaccia, Basilikum, Oliven & Schweizer Balsamico-Essig	CHF 18.50
Foie Gras Mousse mit Granatäpfeln, Kastanien, Solaris-Gel, Kräutern & Zuger Kirsch	CHF 29.00
 Zuger Gartensalat gemischte Blattsalate, saisonales Gemüse, Croûtons & Hausdressing	CHF 15.50
Warmes, knuspriges APART Hausbrot* nach Rezept des Hauses, serviert mit Zuger Butter oder Schweizer Rapsöl	CHF 4.50

* ab CHF 60 Menüpreis offerieren wir das Brot



Suppen.

 Parmentiersuppe aus Kartoffeln, Lauch, Sauerrahm & schwarzem Trüffel	CHF 19.00
 Tomaten-Kokos-Suppe (vegan) mit Basilikum, Kokosmilch & Soja	CHF 12.50
 Kürbissuppe (saisonal) mit Amaretto, Mandeln & Knoblauch	CHF 12.50

Zwischengänge.

	klein	gross
 Grillierte Aubergine an Sauce Hollandaise mit Tomaten, Pinienkernen & Oliven	CHF 21.00	CHF 32.00
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Parmesan	CHF 22.50	CHF 34.50
mit Kürbis	CHF 30.50	CHF 42.50
mit Rindfleisch	CHF 34.50	CHF 46.50
an Schalotten-Beurre Blanc, mit Haselnüssen & Sauerampfer		
Zanderfilet, auf der Haut gebraten an Piccalilli-Sauce, auf Linsenragout & eingelegte Zwiebeln	CHF 28.00	CHF 48.00
Gebackene Foie Gras an Sternanis-Jus, Selleriepüree & Birnen	CHF 25.00	CHF 43.00

Hauptgänge.

Filet vom Zentralschweizer Rind an Kalbsjus & Chimichurri dazu Kartoffeln & saisonales Gemüse	CHF 59.00
Rücken vom Schweizer Kalb an einer Weissweinsauce dazu Polenta, Mais & Cherrytomaten	CHF 54.00
Mistkratzerli "Butterfly" (ohne Knochen) ganz gebraten, an Rotweinjus mit Bratkartoffeln & saisonalem Gemüse	CHF 36.00
Rindsragoût "Biryani" Basmati Reis, grünen Erbsen, Zucchettisalat, Minze & Zwiebeln	CHF 32.00
 Ganz gebratener Blumenkohl an Bagna Cauda-Sauce mit Kichererbsen, Hartkäse & Petersilie	CHF 26.50
 Cannelloni "Cacio e Pepe" mit Parmesan, schwarzem Pfeffer, Rucola & getrockneten Tomaten	CHF 26.00
Schweizer Felchenfilet-Taschen an Beurre Blanc, dazu Kartoffelgratin, Knollensellerie & Kohlrabi	CHF 35.00

Desserts.

Hausgemachte Meringues

CHF 14.00

mit Zitronencreme, Ananas,
Melisse & Brombeeren

Tompouce (hausgemachte Crèmeschnitte)

CHF 10.50

Blätterteig mit Vanillecreme & Himbeerglasur

Schokoladenmousse "nach Belgischer Art"

CHF 12.50

aus Schweizer Schokolade,
mit Macadamia Nüssen & Minze

Fleischdeklarationen

Geflügel – Schweiz

Kalb – Schweiz

Rindfleisch – Schweiz

Schweinefleisch – Schweiz

Lieferanten

Fleisch – Berchtold, Rotkreuz & Heinzer, Muotathal

Büffel Fleisch – Biohof Breiten, Rotkreuz

Gemüse/Früchte – Mundo, Rothenburg & Keller, Sins

Fisch/Meeresfrüchte – Bianchi, Zuffikon

Käse/Milchprodukte/Eier – Keller, Sins & Transgourmet

Eier – Biohof Breiten, Rotkreuz



Zusammen mit dir unterstützen wir die Projekte von Drink & Donate
und ermöglichen Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser.
Wir spenden pro 0.5 / 1 Liter je CHF 0.50