

# Sommerbrise

## Suppen

Gazpacho mit Rucola und Crostini	CHF 10.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum Espuma	CHF 11.00
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF 12.00

## Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 08.00
Gemischter Salat	CHF 10.00
Fruchtige Salatbowle Bunter Blattsalat mit Sommerfrüchten Rüeblistreifen an Himbeerdressing	CHF 12.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit gehobeltem Sbrinz, Oliven und Rucola an Himbeerdressing	CHF 18.00
Beefsteak-Tartar, medium oder rassig	CHF 23.00

## Leichte Sommergerichte

In Kräuterbutter sautierten Riesengarnelen mit buntem Sommersalaten an französischem Dressing	CHF 32.00
Beefsteak-Tartar, medium oder rassig	CHF 32.00
Fruchtige Salatbowle Bunter Blattsalat mit Sommerfrüchten Rüeblistreifen an Himbeerdressing	CHF 23.00

## Vegetarische Gerichte

Linguine mit feiner Kräuter-Tomatensauce frischen Beeren und Ruccola	CHF 24.00
Gebratenes Sommergemüse mit Cherrytomaten Kräuterreis dazu Sauerrahm-Quark-Dip	CHF 26.00

## Hauptgänge

Alle Hauptgerichte werden mit Karottenpüree und Sommergemüse serviert

Sautierte Pouletbrust  
mit hausgemachter roter Thaicurrysauce CHF 28.00

Grilliertes Rindsfilet  
mit Tomatenquarkbutter CHF 42.00

Grilliertes Schweinssteak  
mit Tomatenquarkbutter CHF 26.00

## Beilagen

**Gerne servieren wir unsere Hauptgänge mit den Beilagen Ihrer Wahl**

Reis, Linguine, Rösti, Salzkartoffeln und Pommes frites CHF 04.00

## Fischgerichte

Rosa Saiblingsfilet „Zuger Art“  
(Weissweinkräutersauce) und Zitronenreis CHF 37.00

Egli gebacken  
mit hausgemachter Tartarsauce und Petersilienkartoffeln CHF 39.00

Egli gebraten  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln CHF 39.00

## Schweizer Spezialitäten

Äplermagronen Urner Art mit Röstzwiebeln  
und hausgemachtem Apfelmus CHF 23.00

Luzerner Chügelipastetli mit Reis, Erbsli und Rüebl  
(Kalbfleisch, Brätkügeli, Champignons, Apfel und Sultaninen) CHF 32.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Rösti CHF 39.00

## Die Klassiker

Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 39.00
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch	CHF 59.00 pro Person

## Pilatus Spiesse

Rindshackfleischspieß mit Peperoncini und Barbecuesauce	CHF 27.00
Pouletbrustwürfel mit Früchten und Sweet & Chilisauce	CHF 28.00
Schweinsspiesli im Kräutermantel mit Tomatenquarkbutter	CHF 28.00
Rindfiletspieß mit Barbecue Sauce	CHF 39.00
Surf & Turf (Rindsfilet & Riesencrevetten) mit Kräuterbutter	CHF 42.00

**Alle Spiesse werden mit Pommes frites serviert**

### **Herkunft unseres Fleisches und Fisches / meat and fish declaration**

Rind / Beef – Schweiz, Paraguay, Uruguay / Switzerland, Paraguay, Uruguay  
Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland  
Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland  
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland  
Riesencrevetten / Prawns – Vietnam / Vietnam  
Egli / Perch – Estland / Estonia, Deutschland / Germany / Wildfang / **Catching wild game**  
Saibling / Char – Island / Iceland – Zucht / Breeding

## Feine Kreationen

Bavaroise mit frischer Zitronenmelisse im Schokoladenmantel auf Himbeerspiegel und Himbeersorbet	CHF	14.00
Caipirinhasorbet mit frische Erdbeeren	CHF	13.00
Frische Beeren mit Schlagrahm*	CHF	14.00
Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren*	CHF	14.00

## Eiskaffeespezialitäten

Wiener Eiskaffee Zwei Kugeln Vanille mit Rahm & Kaffee	CHF	12.00
Die Empfehlung unseres Küchenchefs „Bernds Weisser Eiskaffee“ ** Hausgemachter gerührter Eiskaffee mit Schuss Ristretto	CHF	14.00
Traditioneller Eiskaffee mit Kirsch	CHF	14.00