

Gastro-Menü

Das Feinste aus unserer Küche wird mit viel Liebe und in raffinierten Variationen zusammengestellt und zubereitet.

- 4-Gang Überraschungsmenü Fr. 95.-
- 5-Gang Überraschungsmenü Fr. 112.-
- 6-Gang Überraschungsmenü Fr. 128.-

(alle Preise inkl. 8% MwSt)

Vorspeisen

Freiland Nüsslisalat mit Speck,
Brotcroûtons und Baumnußöl Fr. 14.50

Kräuterblattsalat vom Bauernhof mit:

- Balsamico sauce Fr. 9.-
- Shi-Take Pilzen Fr. 19.50
- gebratenen Black-Tigers Fr. 24.-
- überbackenem Stanser Geißkäse Fr. 18.50

Périgord-Trüffel mit gebratenen
Jakobsmuscheln Fr. 30.-

Entenleber gebraten auf
Sellerie mit Portwein Fr. 28.50



Rieslingschaumsuppe natur Fr. 12.50

" mit Fisch- und
Garnelenbeilage Fr. 16.50

Fische und Krustentiere

Zugersee-Klassiker Kali, Velchen oder Saibling
je nach Fang von Marcel Wismer:

- Meunière, in Butter gebraten Fr. 44.-
- Zuger Art, mit Weissweinkräutersauce Fr. 44.-
- Alte Zuger Art, mit Weissweibuttersauce Fr. 48.-
- Im Viertel, mit Sauce Tartar Fr. 44.-
- Potpourri "Wildenmann"
(Lassen Sie sich überraschen) Fr. 52.-

Alle Süsswasserfischgerichte servieren

wir auch als Vorspeise à Fr. 24.-
ausser Potpourri à Fr. 28.-

3-Gang Süsswasserfisch-Menü Fr. 72.-

Black-Tigers, Riesengarnelen
nach provenzalischer Art

Vorspeise Fr. 28.-
Hauptgang Fr. 48.-

Südafrikanische Langustinos
mit Kräutern im
Olivenöl gebraten

Vorspeise Fr. 40.-
Hauptgang Fr. 75.-

Fleischgerichte

Kalbfleischgeschmetzeltes mit
frischen Pilzen Fr. 44.-

Angus Rindsentrecôte von Holzfleisch
mit tasmanischem Bergpfeffer Fr. 56.-

Rindsmedaillon vom Lorenhof
mit Eschalotten-Rotweinsauce Fr. 54.-

Rindsfiletsteak "Rossini"
mit Périgord-Trüffelsauce Fr. 75.-

Irischer Lammrücken mit
Kräuterkruste Fr. 54.-

Ab 2 Personen, Plattenservice:

Chateaubriand vom Lorenhof
mit Sauce Béarnaise Fr. 63.-