

Getränke Tipp

Aperol Spritz 10.5 mit Prosecco

Ramonas Alkoholfreier Longdrink

Alkoholfreier Martini und Hibiskustonic
– 9.5 mit Eis & Orangenschnitz

Alkoholfreies Bier Feldschössli 3dl - 4.8

Brausyndikat Dietikon Fass 3 dl – 5.2

Müllerbräu Red Porter Ale 3dl 5.2

Müllerbräu Lagerbier vom Fass 3dl 4.8

Weisswein

St. Saphorin le pot Obrist

1dl Glas 6 😊 5dl Fl 28.5

Weiche Struktur, ausgewogen, samtig und elegant,
raffiniertes, fruchtbetontes Finale.

Petite Arvine Gay Chamoson Wallis

5dl Flasche – 34.5

Zitrusfrucht und Rhabarberaromen – einfach toll
Passt toll zur Kalbsleberli

Roséwein

Rosato di Salento

Weinkellereien Nauer - Bremgarten

1dl Glas 5 😊 5dl Flasche 23.5

Trauben Negroamaro und Primitivo
Kräftige Rosa Farbe, eine üppige Blume, duftend
und elegant fruchtig, mit einem trockenen,
frischen und harmonischen Geschmack

IKon Rosé 2021

Chateau Hermitage Saint Martin

Cotes de Provence Frankreich

75cl – 45

Der Rose zeigt sich in einer hellrosa, silbrig
schimmernden Robe. In der Nase ist er elegant und
komplex mit den Aromen von weißen Früchten,
Grapefruit und Weinbergspfirsich. Im Mund ist der Ikon
geschmeidig, elegant

Rotwein

Wettinger Blauburgunder

1dl – 5.8 😊 5dl Flasche 25.5

Unser Hauswein aus der Region

Christian Steimer, Wettingen Jungwinzer mit diversen
Auszeichnungen - Schönes Aroma von Erdbeeren

Roter Aigle – Celliers du Chablais

1dl 6 😊 5dl Flasche 29.5

Weinkellereien Les Celliers SA – Aigle

Ein Bouquet von mittlerer Intensität mit Brombeeren
und Johannisbeeren. Passt sehr gut zu Kalbfleisch.

Grossmutter-Salat: Blattsalat Brot- & Speckwürfel 12.5

Kleiner Gemischter Salat 9.5 oder grösser 12.5

Knoblr Rahmsuppe 11.5

Tomatensalat mit Mozzarella 12.5

Champignonsrahmsuppe hausgemachte 11.5

Tagessuppe 7

Wir verwenden bei allen Gerichten nur Schweizer Fleisch und Geflügel

- Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce** 28.5
Speck-Kartoffeln, Auberginengemüse mit
Cherrytomaten & Tagessuppe
- Knusprige Pouletflügeli Cocktailsauce** 24.5
Pommes frites, Zucchettigemüse & Tagessuppe
- Vegi** 20.8
Tomaten-Eieromelette & Menüblattsalat
- V+ Vegan** 25.5
Kleines Veganes Tatar mit Margarine und Toast
Menüblattsalat
- Pouletbrüstli vom Grill** mit Bratkartoffeln 30.5
Mit weissen und Grünen Spargeln Sauce Hollandaise
& Tagessuppe
- Fischteller** – Bianchi Zufikon 30.5
Bodensee-Felchenfilet gebraten Sauce Tartare
Kräuterreis, kleiner Tomatensalat mit Mozzarella
- Grüne und Weisse Spargeln Sauce Hollandaise** 28.5
Rösti & Rohschinken & Tagessuppe
- Geschnetzelte Kalbsleberli** mit Zwiebeln in Butter 38.5
gebraten, Rösti, Menüblattsalat & Tagessuppe
- Heimat-Menü** Schweizer Fleisch
kleiner Gemischter Salat & Tagessuppe
Kalbssaltimbocca mit Rohschinken und Salbei
Spätzli und Gemüsebouquet
Die Zuger-Kirschtortenstück
– fein – oder kleiner Coupe Romanoff
Menü nur Hauptgang – 38.5
Menü mit Vorspeise – ohne Dessert 46
Menü komplett – 53

Beliebte Heimat-Gerichte

Siedfleischsalat einfach mit Pommes frites 22.5

Grosses Veganes Tatar 170g mit Margarine und Toast 29.5

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce & Pommes frites 20.5

Fleischkäse gebraten mit Spiegeleiern & Pommes frites 20.5

Spaghetti Bolognese nur mit Rindfleisch 20.5

Wurstkäsesalat einfach mit Pommes frites 20.5

Super feines Beefsteak Tatar mit Toast und Butter

etwas kleiner 24.5 oder etwas grösser 33.5

+ Cognac oder Calvados oder Whiskey + 4