

*La grand Carte*  
*Restaurant « Al Giardino »*

**Vorspeisen**

**Gebratene Gänseleber auf Apfeltarte an Perigourdine Sauce**

Roasted liver escalope on apple tarte and perigordine Sauce

*Foie gras d'oie poêlé sur croustillant aux pommes sauce aux perigordine*

CHF 28.00 / CHF 39.00

**Thunfisch Tatar mit Nori Chips, Majo, karamellierte Orangen und Apfelsaft**

Tuna Tatar with nori chips, majo, caramelised oranges and apple juice

*Thon tatar avec nori chips, majo, oranges caramélisées et jus de pomme*

CHF 24.00 / CHF 36.00

**Randen Carpaccio mit Langustine, Sauerrahm und 4 verschiedenen Kaviars**

Beetroot carpaccio with crawfish, sour-cream and 4 different caviars

*Betterave rouge carpaccio avec langouste, crème aigre et 4 différent caviar*

CHF 28.00 / CHF 39.00

**Rinds Tatar mit Ziegenkäse und Schinken-Consommé**

Beef tatar with goat cheese and ham consommé

*Bœuf tatar au fromage de chèvre et jambon consommé*

CHF 29.00 / CHF 41.00

## Primi und Suppen

### **Spargel-Crème Suppe mit Gruyère-Creme, Lachs und Croutons**

Asparagus cream soup with gruyere cream, salmon and croutons

*Soupe à la crème d'asperges avec crème de gruyère, saumon et croutons*

CHF 18.00

### **Brunnenkresse Suppe mit Milch-Eis und Port Wein**

Cress soup with milk ice cream and port wine

*Cresson soupe avec glace au lait et vin de porto*

CHF 18.00

### **Hummer-Crème Suppe mit Enoki-Pilzen und Edamame**

Cream of lobster soup with enoki mushrooms and edamame

*Soupe à la crème de homard avec champignon enoki et edamame*

CHF 21.00

### **Carnaroli Risotto mit Safran, roten Crevetten, Kaviar und Zitronen-Ingwer Sorbet**

Carnaroli risotto with saffron, red shrimps, caviar and lemon-ginger sorbet

*Risotto carnaroli au safran, crevettes rouges, caviar et sorbet de gingembre de citron*

CHF 26.00 / CHF 35.00

### **Kürbis Tortelloni mit Jakobsmuscheln, Lomo-Schinken und Erbsenpüree**

Pumpkin tortelloni with scallops, lomo ham and pea puree

*Tortelloni de citrouilles aux coquilles saint jacques, jambon de lomos et en pulpe de pois*

CHF 36.00

## Fisch

**Felchenfilet vom Vierwaldstättersee mit Zitronen Risotto und Champagner Sauce**

Fried whitefish fillet with lemon risotto and champagne sauce

*Filet de corégone avec risotto au citron et sauce champagne*

CHF 29.00 / CHF 39.00

**Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat**

Perch fillet "Zug Style" with salt potatoes and spinach

*Filets de perche « à la zougéoise » avec pomme de terre et épinards*

CHF 33.00 / CHF 46.00

**Zanderfilet Saltimbocca mit Byron-Kartoffeln, schwarzem Knoblauch und Karotten**

Pikeperch fillet saltimbocca with potatoes, black garlic and carrots

*Filet de sandre saltimbocca avec pomme de terre, ail noir et carottes*

CHF 31.00 / CHF 43.00

## Fleisch

### **Rindsfilet à la Mode Rossini mit Beilagen Ihrer Wahl**

Beef filet with duck liver with side dish of your choice

*Filet de bœuf Rossini avec supplément de votre choix*

CHF 51.00 / 68.00

### **Wagyu A5 Entrecôte mit Beilagen Ihrer Wahl**

Wagyu A5 entrecote with side dish of your choice

*Wagyu A5 entrecôte avec supplément de votre choix*

80gr CHF 71.00 / 120gr CHF 98.00

Mit Halbpension CHF 20.00 Aufpreis pro Person

### **Kalbs Trilogie «dello Chef» mit Beilagen Ihrer Wahl**

Veal trilogy with side dish of your choice

*Trilogie du veau avec supplément de votre choix*

CHF 49.00 / CHF 61.00

### **Pouletbrust an roter Curry Sauce**

#### **mit Pilzen, Kumquat, Sesam und Basmati Reis**

Chicken breast with red curry sauce, mushrooms kumquat, sesame and rice

*Poitrine de poulet avec sauce au curry rouge, champignons, kumquat, sésame et riz*

CHF 41.00

### **Grüne und weisse Spargeln mit Salz Kartoffeln**

#### **Serviert mit Sauce Hollandaise**

Green and white asparagus with salt potatoes with sauce hollandaise

*Vertes et blanc asperges avec pommes de terre salées et sauce hollandaise*

CHF 33.00

### **Chateaubriand mit Beilagen Ihrer Wahl (ab 2 Personen)**

Chateaubriand with side dish of your choice (from 2 people)

*Chateaubriand avec supplément de votre choix (à partir de 2 personnes)*

CHF 140.00

## Dessert

### **Schokoladenmousse mit Weingelée und Birnen**

Chocolate mousse with wine jelly and pears

*Mousse au chocolat avec gelée de vin et des poires*

CHF 16.00

### **Tiramisu mit weissem Kaffee-Eis**

Tiramisu with white coffee ice cream

*Tiramisu avec de la Glace de café blanc*

CHF 16.00

### **Panna Cotta mit Orangen**

Panna Cotta with orange

*Panna Cotta avec l'orange*

CHF 16.00

### **Schweizer Käse mit Marmelade und Früchtebrot**

Swiss Cheese with jam and fruitbread

*Suisse fromage avec confiture et pain aux fruits*

CHF 14.00

### **Crêpes Suzette für 2 Personen**

Crêpes Suzette for 2 persons

*Crêpes Suzette pour 2 personnes*

CHF 38.00

Mit Halbpension CHF 10.00 Aufpreis pro Person

## Glace-Sorten

**Vanille, Grüntee, Schokolade, Erdbeere, Caramel**

Pro Kugel: CHF 5.50

Rahm: CHF 1.50

Inkl. MwSt. 7.7%

## Produkte Deklarationen

Rindfleisch:	Swiss Prime
Kalbsfleisch:	Emmental, Kanton Schwyz
Lammfleisch:	Kanton Schwyz
Wagyu A5:	Japan, Wagyu
Bressehuhn:	Frankreich
Hecht:	Neuenburger See, Schweiz
Zander:	Luganer See, Schweiz
Eglifilet:	Kanton Vallis, Schweiz
Felchenfilet:	Vierwaldstättersee, Schweiz
Kaviar:	Frutigen, Kanton Bern
Lachsforelle:	Bremgarten, Schweiz
Lachs:	Lostallo, Kanton Graubünden
Wolfsbarsch:	Mittelmeer
Rote Crevetten:	Mittelmeer
Thunfisch:	Mittelmeer
Trüffel:	Italien