

Andrea's Empfehlung

Andreas's recommendation

Tuna Tatar / Büffel Mozzarella / Zwiebeln / Sesam / Wachtelei

Tuna tartare served with quail egg, buffalo mozzarella, onions and sesame

Waldpilz-Suppe / Parmesan / Brotchips

Wild mushroom soup with parmesan cheese and bread chips

Gnocchi / Basilikum Pesto / Pinienkerne / Oliven / Parmesan

Gnocchi with basil pesto, pine nuts, olives and parmesan cheese

Kalbsfilet Saltimbocca / Marktgemüse / Thymianjus

Veal Saltimbocca served with saffron risotto and mixed vegetables, thyme jus

Rhabarber / Erdbeeren / Basilikum

Dessert variation with rhubarb, strawberries, basil

118.00 CHF

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusiv 7.7% MwSt.

Die Speisekarte / Menu

Kalte Vorspeisen / cold starters	CHF
Kleiner saisonaler gemischter Blattsalat <i>Seasonal mixed leaf salad</i>	8.50
Caesar 's Salat / Parmesspähne / Speckheu / Brotchips <i>Ceasar`s salad with bacon and parmesan cheese shavings, bread chips</i>	16.50
Tuna Tatar / Buffel Mozzarella / Zwiebeln / Sesam / Wachtelei <i>Tuna tartare served with quail egg, buffalo mozzarella, onions and sesame</i>	26.50
Tessiner Rohschinken / Panzanella Salat / Bündner Bergkäse <i>Raw ham from "Ticino" with panzanella salad and cheese from "Grison mountain"</i>	24.50
Warme Vorspeisen / warm starters	CHF
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	9.50
Waldpilz-Suppe / Parmesan / Brotchips <i>Wild mushroom soup with parmesan cheese and bread chips</i>	14.50
Minestrone Fritto / Basilikum Pesto/ Aceto Balsamico <i>Minestrone (vegetable soup) with basil pesto and balsamic</i>	16.50

Spargeln	Vorspeise / Starter	CHF
Grüne Spargeln / Hollandaise Sauce <i>Green asparagus / sauce Hollandaise</i>	23.00	28.00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>mit Spiegelei / with poached egg</i> 3.00 • <i>mit Parmesan überbacken / gratinated with parmesan cheese</i> 3.00 • <i>mit Tessiner Rohschinken fein geschnitten</i> 9.50 <i>with raw ham from Ticino</i> 		
Weisse Spargeln / Hollandaise Sauce <i>White asparagus / sauce Hollandaise</i>	27.00	32.00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>mit Spiegelei / with poached egg</i> 3.00 • <i>mit Parmesan überbacken / gratinated with parmesan cheese</i> 3.00 • <i>Tessiner Rohschinken fein geschnitten</i> 9.50 <i>with raw ham from Ticino</i> 		

Hausgemachte Teigwaren

Homemade Pasta	Vorspeise / Starter	CHF
Pappardelle / Walnüsse / Kräuter / Eierschwämmli <i>Pappardelle noodle with chanterelles mushrooms, walnuts and herbs</i>	18.50	28.00
Ravioli / Ricotta / Zitrone <i>Ravioli with ricotta cheese and zitrone</i>	19.50	29.00
Gnocchi / Basilikum Pesto / Pinienkerne / Oliven / Parmesan <i>Gnocchi with basil pesto, pine nuts, olives and parmesan cheese</i>	17.50	27.00
Maltagliati / Grünsparigel / Dattel-Tomaten / Kräuter <i>Maltagliati noodle with green asparagus, date tomatoes and herbs</i>	16.50	26.00

Hauptgänge / Main Courses

CHF

Gemüseteller "Andrea" mit pochiertem Ei <i>Vegetarian winter plate "Andrea" / poached egg</i>	29.00
Rindsschmorbraten / Polenta Ticinese / Marktgemüse <i>Braised beef with polenta from "Ticino" and mixed vegetables</i>	32.00
Kalbsfilet Saltimbocca / Safranrisotto / Marktgemüse Thymianjus <i>Veal Saltimbocca served with saffron risotto and mixed vegetables, thyme jus</i>	54.00
Tagliata vom Irischen Rindsentrecôte / Rucola / Parmesan Dattel-Tomaten / Bratkartoffeln <i>Tagliata of Irish beef entrecôte served with fried potatoes, rocket, date tomatoes and parmesan cheese</i>	46.00
Mägenwiler Mistkratzerli (400g) vom Ofen Pommes Frites / Grillgemüse <i>Baked "Mägenwiler Mistkratzerli" (400g) (Poulet) served with french fries and grilled vegetables</i>	42.00

Unsere Fischempfehlung / *Our fish recommendation*

CHF

Riesenkrevetten (VN) sautiert mit Chili

22.00

King prawns (VN) sauteed with chilli

Felchenfilets vom Zugersee mit Eierschwämmli gebraten
Proseccorisotto

36.00

*Fillets of whitefish from Lake Zug
fried with chanterelles mushrooms served with Prosecco risotto*

Ganze Seezunge (NL) in Butter gebraten
Salzkartoffeln und frischem Blattspinat

69.00

*Whole sole (NL) fried in butter
Boiled potatoes and fresh leaves spinach*

Bretonischer Wolfbarsch (F) in Salzkruste gegart
Salzkartoffeln und frischem Blattspinat

18.00 / 100 g

(Ab 2 Personen auf Vorbestellung)

*Breton sea bass (F) cooked in a salt crust
Boiled potatoes and fresh leaves spinach
(From 2 people on reservation)*

Heisser Stein / *Hot Stone*

CHF

Rindfleisch aus Irland (Foyle Gourmet) / *Irish beef*

Entrecôte	Ladies' Cut	150g	34.00
	Gentlemen's Cut	200g	46.00
	Auf Wunsch / <i>upon request</i>	+50g	11.50
Filet	Ladies' Cut	150g	38.00
	Gentlemen's Cut	200g	48.50
	Auf Wunsch / <i>upon request</i>	+50g	12.50

Haugemachte Kräuterbutter und eine Sauce nach Wahl sind im Preis inbegriffen.
Homemade herb butter and a sauce of choice included in the price.

Saucen / Sauces:

Barbecue, Knoblauch, Sauerrahm-Kräuter 2.00
BBQ, Garlic, Sour cream with herbs

Wählen Sie Ihre Beilage(n):

Choose your side(s):

Pommes Frites / <i>French fries</i>	7.00
Hausgemachte Nudeln / <i>Homemade noodles</i>	7.00
Marktgemüse / <i>seasonal vegetables</i>	7.00
Baked Potatoes / <i>Baked potatoes</i>	7.00

Süssspeisen / Desserts	CHF
Giandujacreme mit Beeren <i>Gianduja cream with berries</i>	12.50
Apfelküechli im Bierteig gebacken / Fior di Latte Eis <i>Apple pie baked in beer batter / Fior di Latte ice cream</i>	14.50
Rhabarber / Erdbeeren / Basilikum <i>Dessert variation with rhubarb, strawberries, basil</i>	16.50
Erdbeeren mit Rahm <i>Strawberries with whipped cream</i>	10.50
Coupe Romanov <i>Romanov coup with</i>	14.50
Eiskaffee Towers mit Kirsch / <i>with cherry snaps</i> <i>Ice coffee "Towers style"</i>	14.00 17.50
Käseteller / Feigensenf / Rotwein Zwiebeln-Confit <i>Mixed cheese plate / fig mustard / red wine onion confit</i>	17.50
Hausgemachtes Eis / <i>Homemade ice cream</i> Fior di Latte / Mokka / Basilikum <i>Fior di Latte / Mokka / Basil</i>	6.00
Hausgemachtes Sorbet / <i>Homemade sorbet</i> Schokolade / Himbeere / Limette / Limette-Basilikum <i>Chocolate / Raspberry / Lime / Lime-Basil</i>	6.00
Mit Schuss <i>With shot</i>	+5.50
Schlagrahm <i>Whipped cream</i>	1.50

Deklarationen

Als Eurotoques Mitglieder richten wir unseren Fokus auf das Produkt. Wir sind Handwerker, die mit frischen und regionalen Produkten arbeiten.

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitte sprechen Sie uns an, unser Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung

Fleisch und Fisch , wenn nicht deklariert, stammen aus der Schweiz.
Tuna

Unsere Lieferanten

Heinzer Metzgerei, Muotathal:

- Fleisch, Wurstspezialitäten, Geflügel

Bianchi Commestibles AG, Zufikon:

- Fisch, Fleisch, Krustentiere und Spezialitäten, Geflügel

Seinet Commestibles AG, Luzern

- Fisch, Fleisch, Spezialitäten, Geflügel

Keller Gemüse AG, Sins:

- Gemüse, Früchte und Mehl vom Bachtalmühle AG

TOP CC, Sihlbrugg:

- Fleisch, Trockenwaren, Konditoreiprodukte Colonialen

Pistor AG, Rothenburg:

- Fleisch, Trockenwaren, Konditoreiprodukte Colonialen, Reinigungsprodukte

Terreni alla Maggia, Ascona:

- Polenta, Farina Bona und Spezialitäten