



80'S-PARTY

Vorspeisen

Datterini Tomatensalat
mit Schweizer Bergmozzarella
16.50

Vegetarischer Hörnlisalat
13.50

Caesar Salat
mit Speck und Parmesan
16.00

Kalbfleischpastete
mit Cumberlandsauce und kleinem Salatbouquet
17.00

Hauptspeisen

Hausgemachte Käsespätzli
serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln
26.50

Toast Hawaii
21.50

**Party-Schweinsfilet
vom Kräuterschwein**
mit Cognacrahmsauce und Spinatnudeln
38.00

Chili con carne
mit Sauerrahm serviert im Reising
29.50

**Culinarium
Kalbs-Wienerschnitzel**
mit Preiselbeergelee serviert mit Kartoffel-Gurkensalat
44.00

Sojageschnetzeltes «Gyros» (V)
mit Reis und Saisongemüse
28.50

Desserts

Götterspeise
mit Zwieback, Vanillecrème und Früchten
13.50

Hausgemachte Apfelwähe
mit Rahm
8.50

Cassissorbet
mit Prosecco
13.00

**Handgemachte
Vacherin-Eistorte**
mit Himbeer- und Vanilleglace
Konditorei Hotz, Zürich
9.00

**Aprikosen-
Haselnusskuchen** (V)
9.00

Original Zuger Kirschtorte
Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol)
9.00