



Abendkarte

*Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, Maispoularde aus Frankreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus Europa.
Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MWST*

Ehrliche, lokale Produkte, sowie alte, beinahe vergessene Gemüsesorten beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer.

Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Vorab

Bunter Blattsalat

*mit Kräutern und Dressing nach Wahl
klein/gross 13/16*

Gefüllte Baby-Peperoni

*mit Frischkäse, mediterranem Gemüse,
Focaccia-Chip und Limonenöl 17*

Waldbeeren Kaltschale

mit Limettenfrischkäse 14

Burrata

*mit farbigem Tomatensalat,
Basilikumglace und Balsamicoperlen
20*

Dreierlei vom

Swisslachs

*gebeiztes Lachsmosaik, Lachs im
Noriblatt und Tartar mit Apfelperlen
und Friséesalat 27*

Rindscarpaccio

*mit getrüffeltem Dressing und
Belperknolle 21*

Rindstartar

*mit hausgemachtem Brioche, Toast
und eingelegtem Gemüse
klein 70gr. /gross 140gr. 22/31*

Keynote Jazz

Immer am ersten Mittwoch im Monat ab 19.45 Uhr erklingt Jazz im Casino.

Infos unter www.theatercasino.ch

Eintritt frei

Knackig

Wassermelonen- Fetasalat

*mit Minze, Oliven, Salatgurke
und Quinoabällchen* 28

Lattichsalat

*mit Chicken Nuggets in Panko
paniert, Parmesansplitter und
Joghurt-Limettendressing* 31

Panzanella Salat

*Toskanischer Brotsalat mit Dattel-
Tomaten, Felchenfilet aus dem
Smoker und Limonen Mayo* 37

Kartoffel-Gurkensalat

*mit Roastbeef aus dem Smoker,
dazu Kräutercrème-fraîche und
frischer Meerrettich* 34

Tagesspecial

*Ganze, gebratene Goldbrasse mit Erbsenrisotto, Zitrusfrüchte-Vinaigrette und
Saisongemüse*

CHF 58 pro Person

Hauptsächlich

Pasta Salat

*mit gebackenem Brie und Preiselbeer-
Crème fraîche* 34

Kartoffelgnocchi

*mit Ricotta, Tomatensauce und
Auberginenwürfeln* 34

Zitrusfrüchte Risotto

*mit hausgemachter Safrancreme und
Limettenschaum* 37

Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See

*mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce
und saisonalem Gemüse* 39

Swisslachsfilet

*Kartoffel-Sellerie Püree, Marktgemüse
und Safrancreme* 41

Wiediker Würstchen

*mit Schalottenjus, cremiger
Kartoffelsalat und Ofengemüse* 38

Rindsfilet

*an Thymianjus, Tagliolini und
Gemüse* 58

Omoso-Jungrind

Stroganoff

*mit Pappardelle und
Tagesgemüse* 42

Tagliata vom Rinds- Entrecôte

*mit Bratkartoffeln, Rucola,
Parmesan und Chimichurri-Sauce* 49

Zürcher

Kalbsgeschnetzeltes

*mit Rahmsauce, Butterrösti und
saisonalem Gemüse* 47