

## Menu-Vorschläge

### Apèro

Hausgemachte grissini und lingue di suocera	5.00 p. P.
Hausgemachte grissini und lingue di suocera Parmesanmöckli, Oliven, Sonnengetrocknete Tomaten	11.00 p. P. (20g pro Sorte)

### Vorspeisen Kalt

Blattsalate Kerne, Croûtons, Blüten	8.50
--	------

Gemischter Salat Kerne, Croûtons, Blüten	8.50
---	------

Salatsauce nach Wahl:

Tannenschössli-Vinaigrette / Joghurt-Bärlauchdressing / Frenchdressing

Gebeizte Sigriswiler Lachsforelle Salatbouquet Ei, Zwiebelkonfiture, Gurke Holunder – Senfsauce Hausgemachtes Knäckebrot, Toast, gesalzene Butter	18.50
---	-------

### Vorspeisen Warm

Blumenkohlcrèmesuppe Blumenkohlragout, gerösteter Blumenkohl	9.50
---	------

Erbsenkaltschale mit Minze Kerbelöl, Sauerrahm, Mandeln, Croûtons	10.50
--	-------

Blätterteigkissen Pilzragout Parmesanschaum	21.00
---	-------

Seeteufelmadailon (GB) im Rohschinkenmantel 26.50  
 Zitronenmyrte-Sauce  
 Selleriecrème  
 Grüner Apfel

## Hauptgänge Fleisch

Schweins Araignée 32.00  
 Champignons – Rahmsauce  
 Hausgemachte Spätzli  
 Saisonales Mischgemüse

Pouletbrust 34.50  
 Rote Thaicurrysauce  
 Basmatireis  
 Asiatisches Gemüse

Rindsschulterspitz «48h» 36.50  
 Rotweinsauce  
 Stampfkartoffeln mit Sauerrahm  
 Saisonales Mischgemüse

Rindsentrecôte am Stück rosa gebraten 42.00  
 Sauce Bearnaise  
 Pommes frites  
 Saisonales Mischgemüse

Kalbsschulter in Apfelmost glasiert 39.00  
 Scala Gusti's Malfatti  
 Saisonales Mischgemüse

Kalbshohrücken am Stück rosa gebraten 49.00  
 Meaux-Senfauce  
 Kartoffelgratin  
 Saisonales Mischgemüse

BBQ-Smoker

Ab 20 Personen

Stücke vom Schwein, Rind, Lamm, Geflügel und Lachs schonend gegart.

Verschiedene Saucen, Baked Potatoes, Grillgemüse

Salatbuffet, hausgemachte Dressings, Brot und Zopf

## Hauptgang Fisch

Zugersee – Felchen «Tempura» 38.00

Wasabi-Mayonnaise

Salzkartoffeln

Saisonales Mischgemüse

## Hauptgänge Vegetarisch

Rotes Thai-Gemüsecurry 28.50

Basmatireis

Scala Gusti's Malfatti 26.00

Basilikumpesto, Ratatouille - Gemüse, Parmesan

## Desserts

Mini Crème brûlée 8.50

Mini Waldbeerenstreuselkuchen mit Tonkabohne

Joghurtglace

Erdbeeren-Joghurtmousse auf Schokoladenbisquit 10.50

Holunderblüten-Gelée

Schokoladenkuchen 12.50

Pistazienglace

Frische Beeren