

# Vorspiis

**Blattsalat 9.80**

**Tomatensalat 13.50/17.50**  
mit Mozzarella <sup>G</sup>

**Melone mit Rohschinken 21.00/27.00**  
Hausbrot und Butter <sup>ACGO</sup>

**Rauchlachsrosetten 23.00/31.00**  
auf lauwarmen Kartoffelpuffer  
serviert mit Meerrettichschaum <sup>CDGL</sup>

**Miesmuscheln 14.50**  
an Kräuter-Gemüsesud

# Desserts

**Coupe Dänemark 12.50**  
Vanilleglace mit Schokoladensauce  
und Rahm <sup>FG</sup>

**Mangosorbet 12.50**  
mit Cointreau (Orangenlikör) <sup>GO</sup>

**Caramelköppli 8.80**  
mit Rahm <sup>ACG</sup>

**Originale Zuger Kirschtorte 8.80**  
Konditorei Treichler Zug (mit Alkohol) <sup>ACGH</sup>

**Vacherin-Eistorte 8.80**  
mit Himbeer- und Vanilleglace <sup>CG</sup>

# Schiffsklassiker

**Käsespätzli 24.50**  
Serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln <sup>ACGO</sup>

**Linseintopf 22.50**  
mit Kartoffeln, Rüepli & Erbsen, dazu Wienerli <sup>AGLM</sup>

**Rostbratwurst 25.50**  
auf Sauerkraut, serviert mit Schupfnudeln <sup>ACGLO</sup>

**Kalbs Wienerschnitzel 35.00**  
mit Preiselbeergelee serviert  
mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>ACGLO</sup>

**Rotbarbenfilet 28.90**  
mit Kartoffelkruste  
serviert auf Lauchgemüse  
an Dill-Zitronensauce <sup>ACDGL</sup>

**Mussels 14.50**

**Smoked salmon rosette 23.00/31.00**

**Melon with dry-cured ham 21.00/27.00**

**Tomato salad 13.50/17.50**

**Leaf salad 9.80**

# Starters

# Boat classics

**Cheese spaetzle 24.50**

**Lentil stew 22.50**

**Roast sausage 25.50**

**Red mullet fillet 28.90**

**Vienna style veal escalope 35.00**

**Cheddar cheese and onion tart 22.50**

**Beef Wellington 38.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

**Beef tenderloin 32.00**

# Desserts

For allergenic information, see separate sheet.  
Prices in Swiss Francs, VAT included.

Erklärung zu den Allergenen sind auf separater Legende ersichtlich.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Starters

**Leaf salad 9.80**

**Tomato salad 13.50/17.50**  
with Mozzarelline pearls <sup>G</sup>

**Melon with dry-cured ham 21.00/27.00**  
Bread and butter <sup>ACGO</sup>

**Smoked salmon rosette 23.00/31.00**  
on warm hash browns  
served with cream of horseradish <sup>CDGL</sup>

**Mussels 14.50**  
on herb-vegetables stock

an Dill-Zitronensauce <sup>ACDGL</sup>  
serviert auf Lauchgemüse  
mit Kartoffelkruste

**Rotbarbenfilet 28.90**

mit Preiselbeergelee serviert  
mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>ACGLO</sup>

**Kalbs Wienerschnitzel 35.00**

auf Sauerkraut, serviert mit Schnupfudehn <sup>ACGLO</sup>

**Rostbratwurst 25.50**

mit Kartoffeln, Rüebli & Erbsen, dazu Wienerli <sup>AGLM</sup>

**Linseintopf 22.50**

Serviert mit Apfelsmus und Röstzwiebeln <sup>ACGO</sup>

**Käsespätzli 24.50**

# Schiffsklassiker

mit Himbeer- und Vanilleglace <sup>CC</sup>

**8.80**

**Vacherin-Eistorte**

Konditorei Treichler Zug (mit Alkohol) <sup>ACGH</sup>

**8.80**

**Originale Zuger Kirschtorte**

**8.80**

**Caramelköpfl**

mit Cointreau (Orangenlikör) <sup>GO</sup>

**12.50**

**Mangosorbet**

und Rahm <sup>FG</sup>  
Vanilleglace mit Schokoladensauce

**12.50**

**Coupe Dänemark**

# Desserts

# Desserts

**Coupe Denmark 12.50**  
Vanilla ice cream with chocolate sauce  
and cream <sup>FG</sup>

**Mango sorbet 12.50**  
with Cointreau (orange liqueur) <sup>GO</sup>

**Crème caramel 8.80**  
whit cream <sup>ACG</sup>

**Original Cherry cake 8.80**  
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) <sup>ACGH</sup>

**Vacherin ice cream cake 8.80**  
with raspberry and vanilla ice cream <sup>CG</sup>

# Boat classics

**Cheese spaetzle 24.50**  
served with apple puree and fried onions <sup>ACGO</sup>

**Lentil stew 22.50**  
with potatoes, carrots and peas, with Frankfurter <sup>AGLM</sup>

**Roast sausage 25.50**  
on pickled cabbage, served with finger-shaped  
potato dumplings <sup>ACGLO</sup>

**Vienna style veal escalope 35.00**  
with cranberry jelly served with  
potato-cucumber salad <sup>ACGLO</sup>

**Red mullet fillet 28.90**  
with potato crust served  
on leek vegetables  
and dill-lemon sauce

an Kräuter-Gemüsesud

**Miesmuscheln 14.50**

auf lauwarmen Kartoffelpuffer  
serviert mit Meerrettichschaum <sup>CDGL</sup>

**Rauchlachsrosetten 23.00/31.00**

Hausbrot und Butter <sup>ACGO</sup>

**Melone mit Rohschinken 21.00/27.00**

mit Mozzarellineperlen <sup>G</sup>

**Tomatensalat 13.50/17.50**

**Blattsalat 9.80**

# Vorspeis

Erklärung zu den Allergenen sind auf separater Legende ersichtlich.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

For allergenic information, see separate sheet.  
Prices in Swiss Francs, VAT included.