

Vorspiis

Blattsalat 9.80

Tomatensalat 13.50/17.50
mit Mozzarella ^G

Coleslaw Salat 7.80
Weisskohl und Rübli ^{CGLMO}

Kalbfleischpastete 16.50/22.00
mit Cumberlandsauce
und kleinem Salatbouquet ^{ACGO}

Rauchlachsrosetten 23.00/31.00
auf lauwarmen Kartoffelpuffer
serviert mit Meerrettichschaum ^{CDGL}

Desserts

Schoggi-Bombe 12.50
Schokoladenglace
mit Schokoladensauce und Rahm ^{FGH}

Mangosorbet 12.50
mit Cointreau (Orangenlikör) ^{GO}

Caramelköppli 8.80
mit Rahm ^{ACG}

Originale Zuger Kirschtorte 8.80
Konditorei Treichler Zug (mit Alkohol) ^{ACGH}

Heissi Liebi 13.50
Lauwarme Himbeeren
mit Vanilleglace und Rahm ^{GO}

Schiffsklassiker

Käsespätzli 24.50
Serviert mit Apfelsmus und Röstzwiebeln ^{ACGO}

Chili con carne 26.50
mit Sauerrahm serviert im Reising ^{GLM}

Gebratenes Zanderrückenfilet 30.50
an Zitronenbutter mit Tomatenwürfeli
und Salzkartoffeln ^{ACDG}

Kalbs Wienerschnitzel 35.00
mit Preiselbeergelee serviert
mit Kartoffel-Gurkensalat ^{ACGLO}

Rindseintopf 28.50
mit Kartoffeln und
verschiedenen Gemüsen ^{LMO}

Tomato salad 13.50/17.50
with Mozzarella ^G

Coleslaw salad 7.80
White cabbage and carrots

Smoked salmon rosette 23.00/31
on warm hash browns
served with cream of horseradish ^{CDGL}

Veal pastry 16.50/22.00
with Cumberlandsauce
and a small bouquet of salad ^{ACGO}

Hot love 13.50
Warm raspberries
with vanilla ice cream and cream ^{GO}

Original Cherry cake 8.80
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) ^{ACGH}

Crème caramel 8.80
whit cream ^{ACG}

Mango sorbet 12.50
with Cointreau (orange liqueur) ^{GO}

Chocolate bomb 12.50
Chocolate ice cream
with chocolate sauce and cream ^{FGH}

Desserts

Starters

Boat classics

Cheese spaetzle 24.50
served with apple puree and fried onions ^{ACGO}

Chili con carne 26.50
with sour cream served in a rice ring ^{GLM}

Roasted fillet of pike-perch 30.50
on lemon butter with tomato cubes
and boiled potatoes ^{ACDG}

Vienna style veal escalope 35.00
with cranberry jelly served with
potato-cucumber salad ^{ACGLO}

Beef hot pot 28.50
with potatoes and
various vegetables ^{LMO}

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 ^G

Coleslaw salad 7.80
White cabbage and carrots

Smoked salmon rosette 23.00/31
on warm hash browns
served with cream of horseradish ^{CDGL}

Veal pastry 16.50/22.00
with Cumberlandsauce
and a small bouquet of salad ^{ACGO}

Rindseintopf 28.50
verschiedenen Gemüsen ^{LMO}
mit Kartoffeln und
and

Kalbs Wiener schnitzel 35.00
mit Preiselbeergelee serviert ^{ACGLO}
mit Kartoffel-Gurkensalat

Gebratenes Zanderückenfilet 30.50
an Zitronenbutter mit Tomatenwürfel
und Salzkartoffeln ^{ACDG}

Chili con carne 26.50
mit Sauerrahm serviert im Reisting ^{GLM}

Käsepatzli 24.50
Serviert mit Apfelsmus und Röstzwiebeln ^{ACGO}

Schiffsklassiker

Heissi Liebi 13.50
Lauwarmer Himbeeren
mit Vanilleglace und Rahm ^{GO}

Rauchlachsrosetten 23.00/31.00
auf lauwarmer Kartoffelpuffer
serviert mit Meerrettichschaum ^{CDGL}

Caramellköpfl 8.80
mit Rahm ^{ACG}

Mangosorbet 12.50
mit Cointreau (Orangenlikör) ^{GO}

Schoggi-Bombe 12.50
Schokoladenglace
mit Schokoladensauce und Rahm ^{FGH}

Desserts

Desserts

Chocolate bomb 12.50
Chocolate ice cream
with chocolate sauce and cream ^{FGH}

Mango sorbet 12.50
with Cointreau (orange liqueur) ^{GO}

Crème caramel 8.80
whit cream ^{ACG}

Orginal Cherry cake 8.80
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) ^{ACGH}

Hot love 13.50
Warm raspberries
with vanilla ice cream and cream ^{GO}

Boat classics

Cheese spaetzle 24.50
served with apple puree and fried onions ^{ACGO}

Chili con carne 26.50
with sour cream served in a rice ring ^{GLM}

Roasted fillet of p ike-perch 30.50
on lemon butter with tomato cubes
and boiled potatoes ^{ACDG}

Vienna style veal escalope 35.00
with cranberry jelly served with
potato-cucumber salad ^{ACGLO}

Beef hot pot 28.50
with potatoes and
various vegetables ^{LMO}

Kalbfleischpastete 16.50/22.00
mit Cumberlandsauce
und kleinem Salatbouquet ^{ACGO}

Coleslaw Salat 7.80
Weisskohl und Rüebli ^{GGLMO}

Tomatensalat 13.50/17.50
mit Mozzarellineperlen ^G

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.