

Willkommen Welcome



Restaurant Schiff, Graben 2, 6300 Zug

Grüner Salat Salad – green leaves only Wird nun auch an Liberale abgegeben (bitte Ausweis zeigen).	CHF	11.50
Gemischter Salat Mixed Salad Vitamine für alle anderen (und diejenigen ohne Ausweis).	CHF	14.50
Pikanter Thai-Salat mit Riesencrevetten Spicy Thai salad with prawns Hot stuff!	CHF	19.50
Feigensalat mit Bergkäsewürfelchen und Soja-Sesamsauce Fig salad with cheese cubes and soy/sesame dressing ...und die Verdauung läuft wieder wie geschmiert.	CHF	17.50

alle Preise inkl. 8,0% MwSt.

Graved Lax mit Wasabi-Crème und Baby-Kartoffeln
Graved Lax with Wasabi cream and baby potatoes
Täglich frisch ausgegraben! CHF 23.50

Rinds-Tatar (CH) mit Toast und Butter
Beef steak tartare with toast and butter
Attila hätte sich die viele Reiterei ersparen können...
Vorspeise CHF 24.50
Hauptgang CHF 32.50

Kürbissuppe
Pumpkin soup
Es herbschtelet halt wieder. CHF 13.50

Entrecôte (CH/ARG - 200g/350g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse	L	CHF	42.50
Sirloin steak (200g/350g) with herb butter, fried potatoes and vegetables	XL	CHF	59.00
Comme à Genève - mais mieux!			
Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Pommery-Senfsauce mit breiten Nudeln		CHF	46.50
Sautéed veal with mustard sauce and noodles			
Pas comme à Zurich - mais quand-même délicieux!			
XXL-Cordon bleu (CH) mit Speck und Bergkäse serviert mit Pommes frites und Gemüse	L	CHF	34.50
XXL-Cordon bleu with bacon and cheese served with French fries and vegetables	XXL	CHF	43.50
Erleben Sie das blaue Wunder!			
Hackbraten (CH) mit Spätzli Meatloaf with spetzli		CHF	29.50
Chäibe chüschtig...			
Pouletstreifen-Satay (CH/HUN) mit Basmati-Reis und Gemüse Chicken satay with Basmati rice and vegetables		CHF	29.50
Wird von allen Vettern geliebt - nicht nur von denen aus Batavia!			

alle Preise inkl. 8,0% MwSt.

Halbes Guggeli an Haus-Sauce mit Pommes frites CHF 32.50
 Half of a young chicken served with
 our special sauce and French fries
 Guggürüggüü! Am Morge-n-am drüü chund de Guggel häi und liid uf d'Frentschfräis.

Grünes Thai-Curry mit Riesencrevetten und Basmati-Reis CHF 34.50
 Green Thai curry with prawns and Basmati rice
 Nur Mai-Ling möchte es noch schärfer essen.

Fisch nach Fang...	Egli	CHF	42.50
Fish according to catch...	Felchen	CHF	39.50
› nach Zuger Art (Weisswein-Kräutersauce)	Rötel	CHF	42.50
with white wine and herbs			
› Vanille-Lavendelsauce			
with vanilla/lavender sauce			
› Nusskruste			
in a crust made of nuts			
› vom Grill, mit Zitrone und Olivenöl			
grilled, with lemon and olive oil			

... serviert mit Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites oder Reis
 ... served with fried or boiled potatoes, French fries or rice
 Wer rudert so schnell durch Nacht und Regen?
 Es ist der Fischer – der Fische wegen!

Lammfilet (NZL/CH) in Bergheu gebettet CHF 43.50
 serviert mit Jus, Gemüse und Zwetschgenrisotto
 Fillet of lamb on hay served with juice,
 vegetables and plum risotto
 Pssst – nicht aufwecken!

Garganelli an Cognac-Rahmsauce mit Tomatenwürfelchen
 und gebratenen Riesencrevetten CHF 34.50
 1/2 27.50
 Pasta with brandy/cream sauce, chopped tomato and fried prawns
 «Gregorio, sind die Ganelli endlich gar?»

Spaghetti «di Pietro» mit Tomaten-Rahmsauce,
 Pouletstreifen mit Champignons CHF 29.50
 1/2 22.50
 Spaghetti served with chicken strips,
 mushrooms and fresh tomato cream sauce
 Er bekommt 10% des eingenommenen Betrags - also bestellen!

Reginelli mit Mascarpone, Rucola und Rohschinken CHF 29.50
 Reginelli with mascarpone, Rucola and cured ham
 Popeye bestellt sie ohne Mascarpone - und auch ohne Reginelli!

Vegi-Corner

Hausgemachte Kürbisravioli CHF 28.50
 Home-made pumpkin ravioli
 Wer die Suppe nicht bestellt hat, bekommt hier noch eine Chance.

Passionsfruchtrisotto CHF 24.50
 Passion fruit risotto
 Fruchtbare Vereinigung!

Rösti mit Mascarpone, Spinat und Käse überbacken CHF 24.50
 «Rösti» with mascarpone, spinach and cheese
 S'Walliserstübli grüesst!

alle Preise inkl. 8,0% MwSt.

Vermicelles CHF 15.50
 Chestnut puree
 Äsche nite gerne die ärzige Wurmeli?

Schokoladen-Charlotte CHF 14.50
 Chocolate Charlotte
 Copyright by Casiraghi...

Zuger Kirschtorte CHF 11.50
 Local cake drenched in cherry brandy
 ... und hier by Meier!

Crème brûlée Passionsfrucht serviert mit Mangosorbet CHF 15.50
 Crème brûlée with passion fruit and mango sorbet
 ... und hier by Haldi!

Glacé
 Ice-cream
 Das ideale Gegengift bei entzündeten Speiseröhren

Preise auf separater Karte

Wir sind stolz darauf, mit folgenden Partnern zusammenarbeiten zu können:

Metzgerei Aklin, Fleischwaren, Zug

Bianchi AG, Comestibles, Zürich

Hürlimann, Gemüse und Früchte, Zug

Käse Dubach, Milchprodukte, Zug

Familie Speck, Fischerei, Zug

Franz-Carl Weber, Spielsachen für Erich, Zug

Gotthard-Apotheke, Aspirin für den frühen Morgen, Baar

Dorin Gasser, Ueber- und Untersetzungen, Zug

Helene Schuler, Buchhaltungen, Steinhausen

StuderGuldin GmbH, Speisekarten-Express, Zug

Walter Stüdeli, Vertreter für Reinigungsartikel, Susten

Tätschfälleli Sebi, Unterhaltung & Musik, Unterlunkhofen

Herkunftsnachweis

Rindfleisch: Schweiz, USA, Südamerika, Irland

Kalbfleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz, Ungarn

Schweinefleisch: Schweiz

Fisch: Zugersee, Zucht (Sattel/Buonas)

Crevetten: Norwegen, Vietnam

TAMARA – erfahren, edel, schnell und professionell – schreibt die schönsten Zettel!

SAMANTHA – Latino-Power mit Charme

VANESSA – die schnellste «Bernerin», die es gibt.

VANESSA (TORRES) – Newcomerin des Jahres 2011!

MELANIE – nicht nur in der Schule top!

MIRO – er wird Sie elektrisieren!

MARION – ohne sie geht nichts!

PATRICK – der wahre Boss?

ERICH – who the fu... is Erich?

MICHELLE – Gott sei Dank arbeitet sie für uns!

BARE – bald Küchenchef!

IBRAHIM – der Mann mit dem schönsten Lachen

LOUIS – Paul Bocuse oder Lous Fricker?
Wir nehmen Louis!

GREGORIO – unico vero amore!

MATTHIAS – eine Klasse für sich!

RADJA & VASANTHA – enge Verbündete von Meister
Propper! Machen einen super Job! Danke!