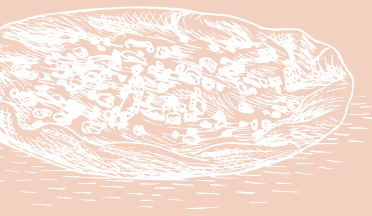


SNACKS & STARTERS

Trüffel-Fries	9.5
Pommes Frites mit getrüffelnder Mayonnaise	
Rindstatar	25.5
mit frischen Kräutern, Eschalotten-Chutney und frisch geröstetem Toastbrot	
Bunter Linsensalat	14.5
Lauwarme Linsen mit gebratenem Halloumi und orientalischer Vinaigrette	
Tagessuppe	12
Bei Fragen, fragen ...	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Classic	18
Speckstreifen, Zwiebeln, Schnittlauch und Sauerrahm	
Flammkuchen VIP	24
Speck, Cheddar-Käse, Jalapeños und Srirachasauce	

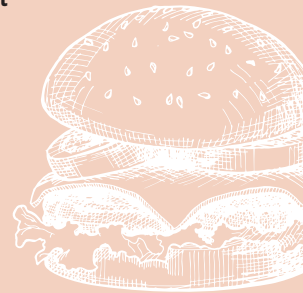


MAINS

Catch of the day	28.5
	
Fish & Chips	29
mit Remouladensauce	
Buddha Bowl (v+)	23
Jasminreis mit Edamame, Mango, Rotkohl, Avocado, Karotten und Koriander-Sesam-Vinaigrette	
+ Tuna Chicken	+ 3
Ribeye Steak	48
mit Pommes Frites und Gemüse	
Spare Ribs	34.5
Spare Ribs mit BBQ-Marinade und Black Pepper Fries	
.....	
SWEETS	
Brownie	12.5
Lauwarmes Brownie mit Cookieglace	
Hofladen Glacé	pro Kugel 3.5
Regionales Glacé von der Familie Baumgartner aus Hünenberg	
Mini Dessert	pro Stück 3.5
Auswahl an wechselnden Dessert im Glas	

BURGERS & SANDWICHES

Club Sandwich	27
Pouletbrust, Speck, Ei, Gurken, Tomaten, Cocktailsauce und Salat im Toastbrot	
Pier 41 Burger	26.5
Rindfleischburger im Haus-Bun mit Salat, Tomaten, Essiggurken, Cocktailsauce und Röstzwiebeln	
Pulled Pork	26.5
Pulled-Pork-Burger im Haus-Bun (12h gegart) mit BBQ-Sauce und Coleslaw	
Green Mountain (v)	25.5
Greenmountain Burger im Brioche-Bun mit Avocado-creme, Kresse und pikanter Salsa	
Beilage: grüner Salat oder Pommes Frites	
Add-ons: Avocado Ei knuspriger Speck Käse	1.5
Unsere 160g Beef Burger sind hausgemacht und werden medium serviert.	



OUR PHILOSOPHY

Wir verwenden frische und hochwertige Produkte, welche wenn immer möglich regional und nachhaltig produziert sind.

Mit unseren Lieferanten pflegen wir eine partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Wir beziehen Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht, wo alle Produkte MSC/ASC zertifiziert sind.

Unser Team informiert Sie gerne bei Nahrungsmittelallergien. Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. Mehrwertsteuer.

Die vegetarischen und veganen Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet:

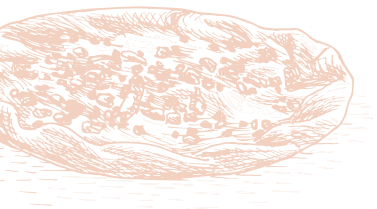
(v) : vegetarisch
(v+) : plant-based

SNACKS & STARTERS

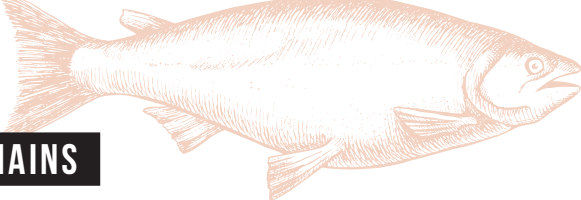
Truffle-Fries	9.5
French fries with truffled mayonnaise	
Beef Carpaccio	25.5
with fresh herbs, shallot-chutney and freshly roasted toast	
Colorful Lentil Salad	14.5
Warm lentils with roasted Halloumi and oriental vinaigrette	
Soup of the day	12
Please ask our team	

TARTE FLAMBÉE

Tarte flambée Classic	18
Smoked bacon, onions, chives and sour cream	
Tarte flambée VIP	24
Smoked bacon, cheddar-cheese, jalapeños and Sriracha sauce	



MAINS

Catch of the day	28.5
	
Fish & Chips	29
with remoulade sauce	
Buddha Bowl (v+)	23
Steamed rice with edamame, mango, red cabbage, avocado, carrots and coriander-sesame-vinaigrette	
+ Tuna Chicken	+ 3
Ribeye Steak	48
with french fries and vegetables	
Spare Ribs	34.5
Spare ribs with BBQ-marinade and black pepper fries	
.....	
SWEETS	
Brownie	12.5
Brownie with cookie ice cream	
Farmer ice cream	per scoop 3.5
Regional ice cream from the farmers family Baumgartner in Hünenberg, Zug	
Mini Dessert	per piece 3.5
Choose from a variety of daily dessert	

BURGERS & SANDWICHES

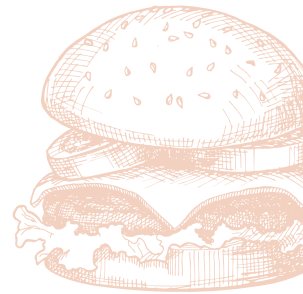
Club Sandwich	27
Toast with chicken breast, bacon, egg, cucumber, tomatoes, salad and cocktail sauce	
Pier 41 Burger	26.5
Beef burger in a house bun with salad, tomatoes, pickles, roasted onions and cocktail sauce	
Pulled Pork	26.5
Pulled pork burger in a house bun (cooked for 12h) with coleslaw and BBQ-sauce	
Green Mountain (v)	25.5
Green mountain burger in a brioche bun with guacamole, cress, cucumber, salad and salsa	

Sides: Green salad or french fries

Add-ons: Avocado | egg | bacon | cheese

1.5

Our 160g beef burger are homemade and are served medium.



OUR PHILOSOPHY

We use fresh and high-quality products, which are produced regionally and sustainably whenever possible.

We maintain partnership-based cooperation with our suppliers.

We obtain fish from sustainable fishing and breeding, where all

products are MSC/ASC certified.

Our team will be very pleased to inform you in case of food allergies.

All prices in Swiss francs (CHF), tax included.

Furthermore, our vegetarian and vegan dishes are marked as follows:

(v) : vegetarian
(v+) : plant-based