

SPEISEKARTE ARCADIA

WOCHENSPEZIALITÄTEN

| | |
|--|-------|
| Bunter Salat mit geräucherter Entenbrust und pochiertem Ei | 16 |
| Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen, Lauch und Morbier-Käse | 26/21 |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Mandel-Kartoffeln und Ofen-Tomate | 36/31 |
| Pochierte Lachstranche mit Safransauce Kräuterreis und Kefen | 34/28 |

KULINARISCHES VOM TAG

| | | |
|--|------------|-------|
| Salat nach Wahl | | 9.00 |
| Lammgigot mit Thymiansauce Country Cuts Chili-Mais | Menü 1 | 17.50 |
| Ungarisches Gulasch Schupfnudeln Butterbohnen | Menü 2 | 19.50 |
| Zucchetti-Piccata mit Spaghetti Philadelphia-Kräutersauce | Vegiteller | 16.50 |
| Zuger Kirschtorte | Dessert | 6.50 |

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration
Entenbrust (Frankreich), Kalb (Schweiz), Lachs (Norwegen)
Lamm, Rind (Schweiz)

WEIN EMPFEHLUNG

| | | |
|---|--------|-------|
| Weisswein | | |
| Blanc de Noir Gregor Kuonen AOC 2018 | | |
| Pinot Noir | 1 dl | 7.80 |
| Wallis, Schweiz | 7.5 dl | 49.00 |
| Gregor Kuonen Caveau du Salquenen | | |
| Rotwein | | |
| Sélection Gregor Kuonen Ass. Rouge AOC 2018 | | |
| Cabernet Sauvignon, Gamay | 1 dl | 8.70 |
| Wallis, Schweiz | 7.5 dl | 60.00 |
| Gregor Kuonen Caveau du Salquenen | | |