











HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT AU PREMIER

Hier im Restaurant au premier arbeiten wir nur mit den besten Zutaten und alle Gerichte werden für Sie frisch vor Ort zubereitet.



Unser umfangreicher Weinkeller mit mehr als 999 verschiedenen Weinen bringt garantiert jeden Weinliebhaber ins Schwärmen. Lassen Sie sich von unseren fachkundigen Mitarbeitern für die beste Weinbegleitung zu Ihrer Speisenauswahl beraten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns im Restaurant au premier!

VORSPEISEN

	Vorspeise	Portion
 Salatkomposition mit Radieschensprossen und geröstetem Brotchip	15.00	
 Hausdressing		
 Italienisches Dressing		
 Balsamicodressing		
 Freiland Nüsslisalat mit Champagnerdressing	14.00	
 Freiland Nüsslisalat mit Kartoffeldressing, Ei und gerösteten Brotwürfelchen	17.00	
Freiland Nüsslisalat mit geräuchertem Saiblingsfilet vom Kundelfingerhof	24.00	
 Ziegenkäse im Blätterteigkissen gebacken rassiger Rotkraut-Traubensalat mit Verjus	25.00	
Carpaccio vom weissen Thunfisch mit asiatischen Aromen-Sojamarinade und Crevettenchips	28.00	
 "Tajarin" fein geschnittene Nudeln mit weisser Trüffelbittersauce	22.00	38.00
 Ravioli mit Fontinakäse gefüllt und Tomatenragout	18.00	35.00
Ravioli mit Schmorbraten gefüllt und Rotweinjus	22.00	38.00
SUPPEN		
Tagessuppe	12.00	
 Muskatkürbissamtsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl zusätzlich mit Jakobsmuschel	15.00 22.00	

Das Wild stammt aus Deutschland, die Jakobsmuscheln aus Kanada, der Thunfisch aus dem Pazifik, unser übriges Fleisch, die Felchen und die Rötel aus der Schweiz

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label 
und unsere veganen Gerichte mit  gekennzeichnet.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Sehr gerne beraten wir Sie bezüglich Ihrer Speisenauswahl.

FISCH

	kleinere Portion	Portion
Zuger Felchenfilet auf der Haut in Butter gebraten	40.00	48.00
Rote Beete-Carnarolisotto und sautierter Wurzelblattspinat mit Schalotten		

GANZE RÖTEL VOM ZUGERSEE ODER ÄGERISEE

GEBACKEN mit Remouladensauce	19.00 bis 24.00	
ZUGER ART gedämpft in frischer Kräuter-Alpbutter	24.00 bis 32.00	
BLAU mit heisser Butter	24.00 bis 32.00	
NACH ART DES BARON FIDEL ZURLAUBEN ab 2 Personen, am Tisch zubereitet, mit Butter, feinem Cognac und einer Weissweinfischsauce	28.00 bis 34.00	
dazu servieren wir Ihnen nach Wahl Trockenreis, Salzkartoffeln oder Wurzelspinat zusätzliche Beilagen jeweils	3.00	
Die Preise verstehen sich pro Rötel.		
Wird zum Hauptgang ein Rötel bestellt, dann verrechnen wir einen Zuschlag von	5.00	

WILD

Hirschrückensteak mit Wacholder-Wildrahmsauce und glasierten Gin-Blaubeeren Eierspätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Maroni	56.00	
---	-------	--

KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern und goldbrauner Rösti	38.00	44.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Champignonrahmsauce und goldbrauner Rösti	42.00	48.00
Chateaubriand vom Rinderfilet mit Sauce Béarnaise (40 Minuten)	160 gr. p.P.	69.00
Bratkartoffeln mit Schalotten und Kräuter Garnitur von fünferlei Wintergemüse	200 gr. p.P.	78.00

WEINEMPFEHLUNG

weiss

				halbe Flasche	Flasche	Magnum
Waadt	Dézaley Es Embleyres	2017	J-F. et Benjamin Chevalley		60.00	
Aargau	Chardonnay Wannenberg	2017	Weingut zum Sternen		65.00	
Baselland	Sauvignon Blanc	2018	Kellerei Siebe Dupf		55.00	
Wallis	Plantscher	2015	Chanton Weine		68.00	
Friaul	Vinnae Ribolla Gialla	2017	Jermann di Silvio		60.00	
Calabria	Neostos	2018	Spiriti Ebbri		78.00	
Provence	Le Clos	2015	Clos Saint Vincent - Bellet		78.00	150.00

rot

Baselland	Pinot Noir Clos Martha	2013	Matthias Gubler		90.00	180.00
Osterreich	The Wine Cuvée		Weingut Scheiblhofer		54.00	
Piemont	Barolo Vigna Casa Maté	2013	Elio Grasso		105.00	
Languedoc	Vin de Pays du Gard	2011	Domaine de Roc d'Anglade	50.00	75.00	150.00
Ribera del Duero	Dominio de Atauta	2016	Dominio de Atauta		62.00	122.00