sports
ZUGERLAND

Grill- & Steakhouse

FIBOUCHI

3x Fondue, exklusiv bei sports ZUGERLAND. Geniessen Sie unsere **Hausspezialität**: Fondue mit leckeren Fleisch- und Fischstücken, die im Fischsud, Weinsud oder in einer Bouillon gekocht werden. Auf Wunsch auch mit Öl und Bierteig!

Wählen Sie aus Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Pferd und Truthahn
& aus Fisch: Pangasius, Riesencrevetten, Lachs und Seeteufel

Als Vorspeise gibt es einen köstlichen Salat. Zum Fibouchi gibt es eine Auswahl an Früchten, Gemüsen, Saucen und als Beilage Reis und Pommes frites. Da hat es für jeden Geschmack etwas dabei. Zur genussvollen Abrundung servieren wir unser Fibouchi-Dessert.

Das ideale Essen für ein gemütliches Zusammensein. Für 59.00 pro Person essen Sie so viel Sie mögen.

Nur auf Voranmeldung erhältlich. **Reservationen** nehmen wir gerne entgegen:

Tel: 041/ 748 34 00 / mail@sports-zugerland.ch

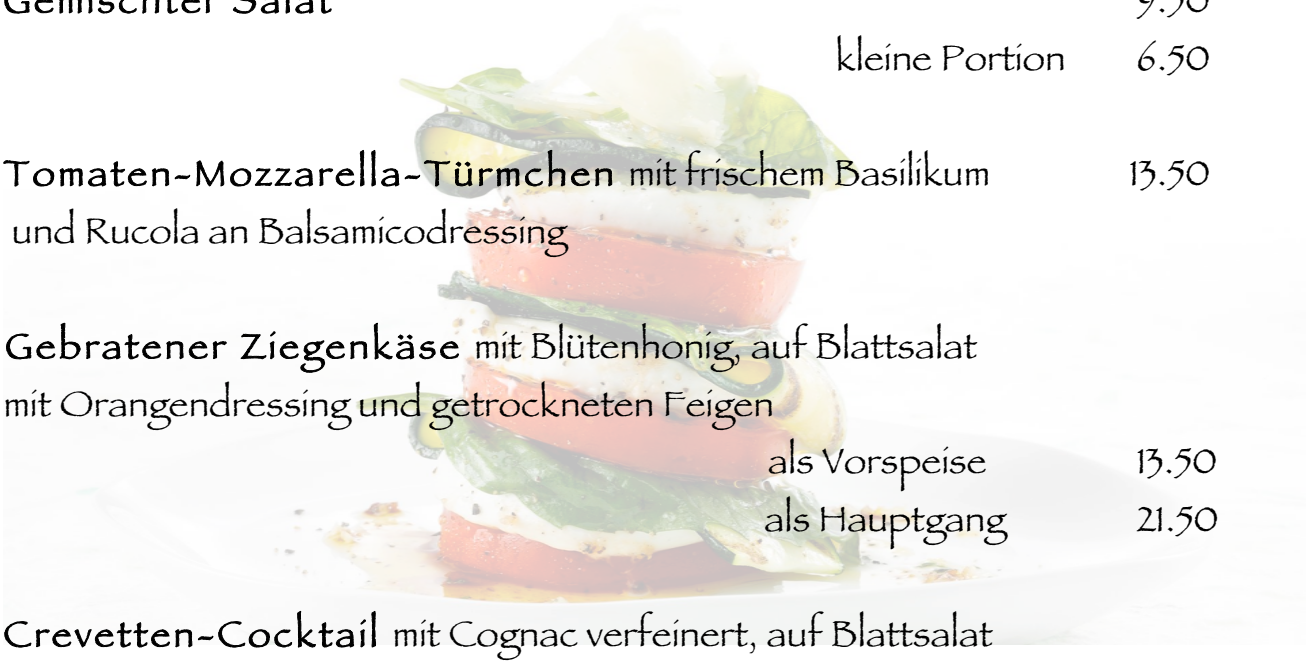
VORSPEISEN UND SALATE

(V) **Grüner Salat** 8.00
kleine Portion 5.00

(V) **Gemischter Salat** 9.50
kleine Portion 6.50

(V) **Tomaten-Mozzarella-Türmchen** mit frischem Basilikum 13.50
und Rucola an Balsamicodressing

(V) **Gebratener Ziegenkäse** mit Blütenhonig, auf Blattsalat
mit Orangendressing und getrockneten Feigen
als Vorspeise 13.50
als Hauptgang 21.50



Crevetten-Cocktail mit Cognac verfeinert, auf Blattsalat
und mit Grapefruit garniert
als Vorspeise 16.50
als Hauptgang 24.00

Rindstatar mit Calvados, Tomatenwürfel, Kapern und Zwiebeln
serviert mit Toastbrot und Butter
als Vorspeise 19.50
als Hauptgang 31.00

SUPPEN

	Tagessuppe (fragen Sie unser Servicepersonal)	8.00
	Petersilienwurzelcrèmesuppe mit gebratenem Speck	11.50
(V)	Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube	11.50

Hauptgerichte

Club-Sandwich 24.00
gebratenes Pouletschnitzel, Speck, Gurken,
Tomaten und zweierlei Saucen, mit Toastbrot geschichtet. Als
Beilage Pommes Frites oder Salatgarnitur

„Surf & Turf“ mit Schweinefilet an Kräuterbutter, 34.00
Riesencrevetten an Chilisauce dazu Nudeln und Gemüse

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeeren, 25.50
Pommes Allumettes und farbigem Gemüsebouquet

Pferde-Entrecôte an Sauce Béarnaise 33.50
mit Süsskartoffel-Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Wienerschnitzel mit Pommes Allumettes, 39.00
auf Wunsch mit Preiselbeeren

Rindshuftplätzli mit Pfeffermarinade 32.00
an Glenfiddich Whisky-Jus, serviert mit Pommes Frites und
buntem Gemüse

Fisch & Co

Gebratener St. Petersfisch an Limettenrahmsauce 27.50
mit Reis und Gemüse

Jakobsmuschel-Medaillons an Prosecco-Rahmsauce 33.00
mit Süsskartoffel-Pommes Frites und Gemüse

Pasta

	Spaghetti Bolognese	22.50
	„Alla Carbonara“ mit Speck, Schinken und Eigelb an Rahmsauce	24.00
(V)	Spaghetti „Maison“ mit Fetakäse, Peperoncini, Basilikum und Orangenfilets garniert	23.50
(V)	„Pasta Santorini“ mit Tomaten, Oliven, Rucola und Fetakäse	22.00

Reise nach Asien

	„Tandoori“ Poulet mit Tomaten-Gurkensalat und Joghurtsauce, dazu Reis	28.00
	„Indisches Kari Curry“ mit Rindfleisch, Miniauberginen und Kokosmilch, dazu Basmatireis	31.50
(V)	„Nasi Goreng“ mit Gemüsestreifen und Spiegelei vegetarisch mit Poulet mit Crevetten	21.50 28.00 31.00

Grilladen vom Holzgrill

Alle Grillgerichte werden mit Cole Slaw Salat, einer Beilage und zwei Saucen nach Wahl serviert. (Fr. 6.00 je weitere Beilage, Fr. 3.00 je weitere Sauce).

Kann einige Minuten länger dauern, wird mit Liebe auf dem Holzgrill zubereitet.

	Ladies Cut ca. 150gramm	ca. 200gramm	ca. 300gramm	ca. 400gramm
Schweinskotelette		25.00		
Kalbschnitzel	33.00	38.00		
Rindsfilet	38.00	46.00	59.00	
Rindsentrecôte		37.00	47.00	57.00
Pouletbrust		25.00		
Pferdefilet		35.00	45.00	55.00
Crevettenspiess		34.00	4300	52.00

Warme Saucen:

Hollandaise Sauce, Pfeffersauce, Pommery-Senfsauce
Rotwein-Preiselbeersauce, Süss-Scharfe Chilisauce

Kalte Saucen:

Barbecuesauce, Tartar Sauce, Cocktailsauce, Curry-Mayonnaise
Hausgemachte Kräutermargarine-Butter, Schnittlauch-Sauerrahmsauce

Beilagen:

Pommes Frites, Salatgarnitur, Teigwaren, Süskartoffel-Pommes Frites
Saisonales Gemüse, Kartoffelwedges, Pommes Allumettes oder Reis

Pizzen

(V)	**Margherita**	16.00
	Prosciutto mit Schinken	17.00
	Hawaii mit Schinken und Ananas	19.00
	Diabolo mit scharfer Salami	20.00
	Quattro Stagioni Artischocken, Peperoni, Schinken und Champignons	23.00
	sports ZUGERLAND mit Gorgonzola, Salami, Peperoni und Zwiebeln	24.00
	Zola, Crudo et Mascarpone mit Rohschinken, Birnen, Gorgonzola und Mascarpone	25.50
	Wunsch-Pizza	18.00

jede Beilage plus Fr. 1.50:

Salami	Schinken	Oliven
Champignons	Artischocken	Peperoni
Gorgonzola	Zwiebeln	Mascarpone
Kapern	Sardellen	

Jedem das Seine

rare	-	bleu	-	stark blutig
medium rare	-	seignant	-	blutig
medium	-	à point	-	rosa gebraten
well done	-	bien cuit	-	durch

(V) = Vegetarisch

Fleischdeklaration:

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz oder Ungarn
Truthahn:	Ungarn
Pferdefleisch:	Kanada
Crevetten:	Vietnam
Pangasius:	Vietnam
Seeteufel:	Holland
Lachs:	Norwegen
Zander:	Russland

Sommerkarte

	„Caesar Salad“ knackiger Eisbergsalat mit kleinen Kirschtomaten, Pouletstreifen und gebratenem Speck an Parmesan Dressing	24.50
(V)	**Gebratener Ziegenkäse** mit Blütenhonig auf Blattsalat mit Orangendressing und getrockneten Feigen	21.50
	Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und gewürfelten Tomaten	28.50
	Rindstartar mit Café-de-Paris überbacken, serviert mit Toastbrot und Butter	33.00
	Pouletsalat an Curry Dressing auf Blattsalat mit frischen Früchten	23.00
	Wurst-Käsesalat garniert	19.50
	mit Pommes frites	22.50
	Salatschüssel mit gebratenen Pouletbruststreifen und Peperoni	23.50

Fitnessteller mit frischen Früchten:

(V)	mit Ei	19.50
	mit Pouletbrust	22.50
	mit Kalbschnitzel	33.00
	mit Zanderknusperli	27.50

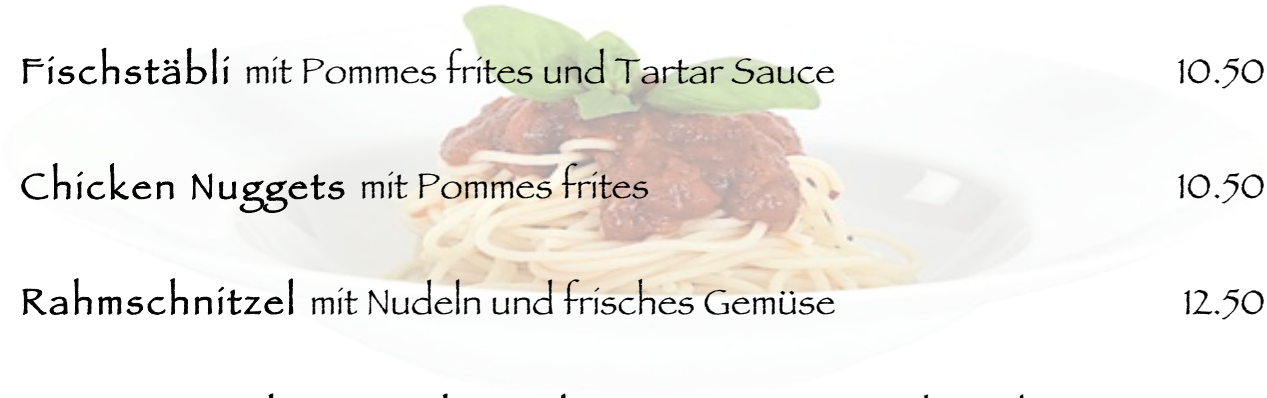
CORDON BLEU Karte

KLASSISCH mit bestem Raclettekäse und Vorderschinken	29.50
„Bernoise“ Schinken, Speckwürfel, Zwiebeln und Raclettekäse	29.50
„POULET“ nach Art des Hauses Bündnerfleisch und Greyerzer Käse	31.00
„Pikant Italienisch“ mit scharfer Salami und Gorgonzola	29.50
„Genovese“ Schinken, Basilikumpesto, Knoblauch und Käse	29.50
„Fribourgoise“ Schinken, Birnen und Vacherinkäse	29.50
„Williams“ mit Rohschinken, Gorgonzola und Birnenstückchen	31.00

Beilagen: Nudeln, Pommes Frites, Süsskartoffel-Pommes-Frites, Gemüse oder Salat

Alle Cordon Bleus können Sie auch mit Kalbfleisch geniessen / plus Fr. 10.00

Für unsere kleinen Gäste



(V)	**Tomatenspaghetti** mit Parmesan	9.50
	Fischstäbli mit Pommes frites und Tartar Sauce	10.50
	Chicken Nuggets mit Pommes frites	10.50
	Rahmschnitzel mit Nudeln und frisches Gemüse	12.50
	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Salat	14.00