

# Weine und Getränke

Herzlich willkommen  
im Theater Arth



# Getränkekarte Gastro Theater Arth

CHF

## Mineral-und Tafelwasser, Limonaden

Valsler Wasser, spritzig oder still	3.3 dl	5.00
San Pellegrino, spritzig oder still	5.0 dl	6.20
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta Orange, Sprite	3.3 dl	5.00
Rivella rot und blau	3.3 dl	5.00
Apfelsaft, Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Eistee Nestea Zitrone	3.3 dl	5.00
Kinley Tonic Water, Bitter Lemon	2.0 dl	5.00

## Bier / Vergorene Säfte

Appenzeller Bier, Sonnwending, Alkoholfrei	3.3 dl	5.40
Ittinger Klosterbräu, offen	2.5 dl	4.90
Apfelwein Schlör Bügelflasche	5.0 dl	6.20
Apfelwein Schlör Bügelflasche, alkoholfrei	5.0 dl	6.20

2

## Kaffee / Milchgetränke

Kaffee crème, Espresso, Kaffee Hag, Schale		4.30
Doppelter Espresso		5.80
Corretto Grappa		6.60
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.90
Eilles Tee, diverse		4.30
Ovomaltine kalt	3.0 dl	4.30
Ovomaltine warm, dampferhitzt	2.0 dl	4.30
Kaffee Fertig:		
Zwetschgen, Kräuter, Obstler		6.50
Kirsch, Williams		6.50
Theater-Kafi mit Whisky und Schlagrahm		8.80

MwSt. 8.0 % in den Preisen enthalten.  
Gesetzliche Deklarationen beim Buffet.

# Offener Wein / Apéritif

CHF

## Weisswein

Jeninser Riesling x Sylvaner		
Obrecht Weine Jenins, Bündner Herrschaft	5 dl	25.00
Gespritzter Weiss- oder Rotwein im Glas	3 dl	8.00
Hauswein, Flaschenwein-Qualität, pro dl	1 dl	7.00

## Roséwein

Jeninser Rosé		
Obrecht Weine Jenins, Bündner Herrschaft	5 dl	25.00

## Rotwein

Jeninser Pinot Noir		
Obrecht Weine Jenins, Bündner Herrschaft	5 dl	25.00
Hauswein, Flaschenwein-Qualität, pro dl	1 dl	7.00

## Apéritif / Spirituosen

Appenzeller, Fernet Branc	2–42°	4 cl	7.80
Cynar, Campari, Martini Bianco und Rosso	16–23°	4 cl	7.80
Pernod	42°	4 cl	7.80
Campari Orange		4 cl	9.80
Tomatensaft, Orangensaft, Traubensaft		20 cl	5.50
Sanbitter, alkoholfreier Apéritif mit Orangenjus		20 cl	9.00
Quitten, Zum Tröpfli, Mettmenstetten	41°	2 cl	7.50
Mirabellen, Zum Tröpfli, Mettmenstetten	41°	2 cl	8.50
Original Vieille Prune, Etter Zug	41°	2 cl	8.50
Cognac VSOP Gourmel Premier Sauvateurs		2 cl	9.50
Cognac XO Gourmel Age du fruit		2 cl	17.50
Calvados, Burgunder Marc, Pflümli		2 cl	8.50
Zwetschgen, Obstbranntwein, Kräuter, Grappa Ticino		2 cl	6.00
Grappa Harmonium, Nero d'Avola, Firriato, Sizilien		2 cl	11.00
Grappa Moscato, Poli, Piemont		2 cl	11.00



# Flaschenweine/Prosecco/Champagner

CHF

## Weissweine

Aigle Chapelle, Bernard Cavé	70 cl	50.00
Terre Alte, Merlot Bianco, Gialdi, Tessin	70 cl	47.00
Pinot Blanc Barrique Sel. Zugersee, Obrecht Weine Jenins	75 cl	52.00
Grüner Veltliner, Weingut Zantho, Burgenland, Österreich	75 cl	47.00
Riesling vom gelben Löss, J. Ehmoser, Wagram-Donau, Österreich	75 cl	54.00

## Rotweine

Jeninser Pinot Noir Auslese, J. Obrecht Weine, Jenins	75 cl	50.00
Jeninser Pinot Noir Barrique Calander Ripasso Sel. ZUGERSEE, Jenins	75 cl	58.00
Aigle Rouge La Chapelle, Bernard Cavé, Wallis	70 cl	52.00
Cuvée Madame Rosmarie Rouge, A. Mathier, Wallis	70 cl	58.00
Merlot del Ticino DOC Biasca Premium, Gialdi, Tessin	75 cl	50.00
Merlot del Ticino Sinfonia, Chiericati, Tessin	75 cl	64.00
Haideboden QW, J. Umatham, Burgenland, Österreich	75 cl	65.00
Zweigelt, Weingut Zantho, Burgenland, Österreich	75 cl	48.00
Amarone Classico, Valpantena, Verona, Italien	75 cl	71.00
Urulu, Cannonau di Sardegna, Cantina di Orgosolo Sard. Italien	75 cl	55.00
Primitivo Sessantanni DOC, Farese, Apulien, Italien	75 cl	64.00

4

## Kleine Flaschen / Prosecco

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, A. Mathier Wallis	37 cl	29.00
Aigle Blanc La Chapelle, Bernard Cavé, Aigle	35 cl	27.50
Aurum Grüner Veltliner QW, J. Ehmoser, Wadram-Donau	38 cl	34.00
Aigle Rouge Pinot Noir Chapelle, Bernard Cavé, Wallis	35 cl	27.00
Merlot del Ticino Sinfonia Chiericati Vini, Tessin	38 cl	35.00
Cuvée Madame Rosmarie Mathier, A. Mathier, Wallis	38 cl	29.00
Heideboden QW, J. Umatham, Burgenland, Österreich	38 cl	34.00
Oeil de Perdrix, Montmollin, Auvèrner, Schweiz	38 cl	27.00
Amarone della Valpolicella Classico Valpantena, Italien	38 cl	35.00
Brunello di Montalcino, Talenti, Toscana 2004	38 cl	36.00
Prosecco di Valdobbiadene Brut DOC	75 cl	56.00
Fattoria Conca d'Oro, Valdobbiadene, Italien	10 cl	9.00
Champagner Deutz Brut Classic, Frankreich	38 cl	41.00

# Gasthof zum tanzenden Zigeuner

CHF

## Suppen / Salate

Klare Geflügelsuppe mit Frittaten	8.00
Grüner Salat mit Crôutons und Speck	8.80
Gemischter Salat, assortiert	10.80
Salat von Gurken, Tomaten, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Fetakäse	18.50

## Hauptspeisen

<b>Rindsfilet-Medaillons</b> an Paprika-Sauce, feine Nudeln und Markt-Gemüse	42.00
<b>Kalbsbraten von der Schulter</b> auf gelber Peperonisauce dazu Bratkartoffeln und Markt-Gemüse	32.50
<b>Wiener Saftgulasch</b> in Paprika-Rahmsauce dazu Kartoffelstock und Markt-Gemüse	27.00
<b>Rauchlachs-Taschen</b> mit Spargelsalat garniert	25.00
<b>Szegediner Gulasch</b> , Schweins-Gulasch mit Kartoffeln, Sauerkraut	25.00
<b>Arther Theater-Pastetli</b> zwei Blätterteig-Pastetli, mit Fleisch-Gemüsefüllung	19.50
<b>Kalbs-Tafelspitz auf Kapernsauce</b> mit Dampf-Kartoffeln und Markt-Gemüse	32.00
<b>Egli Knusperli</b> mit Sauce Tartare dazu reichhaltige Salatgarnitur <b>oder</b> Dampf-Kartoffeln und Gemüse	28.00
<b>Pouletbrüstchen paniert</b> mit Bratkartoffeln, Marktgemüse	27.00

## Desserts

Joghurt-Crème mit warmen Waldbeeren	9.50
Zuger Kirschtorte	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch (ohne Kirsch CHF 9.80)	10.80
Wiener Apfelstrudel mit Vanillessauce	9.80
Zwetschgenkuchen mit Rahm	7.80
Sacher Torte mit Rahm	8.00



Zürcher Kulinarie AG  
Gastro Theater Arth  
Postfach 4851  
CH-6304 Zug

Tel +41 41 728 58 59  
Fax +41 41 728 58 66  
info@kulinarie.ch  
www.kulinarie.ch

