





**GV ETH Alumni Zug**  
6. März 2009

---

*Essens-Getränke auf eigene Rechnung*

**Il Menu Pesce (Wahl 1)**

**Insalata di valeriana servita con  
Funghetti trifolati tiepidi**  
*Nüssli Salat mit lauwarme  
Mischpilzen mit Kräuter*

\*\*\*\*\*

**Filetti di pesce persico con salsa all'erbette e vino bianco,  
verdure di stagione e riso ai pistacchi**  
*Zuger Eglifilet an Weißwein-Kräutersauce  
dazu Pistazien-Reis und Marktgemüse*

\*\*\*\*\*

**Gelato al cappuccino con torta di Zugo**  
*Cappuccino Eis mit Zuger Kirschtorte*

zu CHF 48.-

**Il Menu Carne (Wahl 2)**

**Insalata verde mista**  
*Gemischte Grüne Salat*

\*\*\*\*\*

**Cosce di pollo alla griglia con olio e origano,  
purea di patate e verdura mista**  
*Pouletschenkel vom Grill mit Olivenöl und  
Oregano, Kartoffelstock und Gemüse*

\*\*\*\*\*

**Tiramisù della casa**  
*Hausgemachte Tiramisù*

zu CHF 42.-

---

**Il Menu Pasta (Wahl 3)**

**Crema di pomodoro con basilico**  
*Tomaten Crème Suppe mit Basilikum*

\*\*\*\*\*

**Tortelli caserecci ai 4 formaggi,  
con burro fuso e noci**  
*Hausgemachte Ravioli mit 4 Käsen Füllung mit  
Schmelzbutter, und Baumnüsse*

\*\*\*\*\*

**Terrina al e cioccolato fondente e menta  
con confettura di fragole**  
*Schoko- Minze terrine mit Erdbeerenkompott*

zu CHF 38.—