



sports
ZUGERLAND

GRILL-& STEAKHOUSE

FIBOUCHI

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

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

Als Vorspeise gibt es einen köstlichen Salat. Zum Fibouchi gibt es eine Auswahl an Früchten, Gemüse, 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 62.00 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



SUPPEN

TAGESSUPPE

9.00



SAFRAN SUPPE

11.50

mit gebratenen Speck Würfeln

mit Crevetten 15.50



STEINPILZCREME SUPPE

11.50

mit Sahnehäubchen



VORSPEISEN UND SALATE

- ✓ **GRÜNER SALAT** 9.00
kleine Portion 6.00

- ✓ **GEMISCHTER SALAT** 10.50
kleine Portion 7.50

- ✓ **GEBACKENER ZIEGENKÄSE- UND KARMELISierter APFEL-SPIESS** 14.50
 auf Blattsalat und weissem Chicorée, mit Granatapfel garniert, an Orangen-Honig Vinaigrette

- ✓ **NÜSSLISALAT MIMOSA**
 mit gehacktem Ei an Hausdressing 12.50
mit Speck 14.50

ANGUS RINDSTATAR

mit Calvados, Tomatenwürfeln, Kapern und Zwiebeln serviert mit Toastbrot und Butter

Vorspeise	22.50
Hauptgang	33.00

HAUPTGERICHTE

- 
- A vertical close-up photograph of a thick, cooked steak on a dark plate. The steak is garnished with fresh green herbs and a slice of purple onion. The background is blurred, showing other parts of the meal.
- SALATTELLER** mit Ei 18.50
- WURST-KÄSESALAT** garniert 19.50
- SALATSCHÜSSEL** 23.50
mit gebratenen Pouletstreifen und Peperoni
- ANGUS RINDSFILET** 42.00
Argentinische Angus Rindsfiletmedaillons mit Café de Paris überbacken, dazu Pommes Frites und Gemüse
- PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL** 27.00
mit Preiselbeeren, Pommes Allumettes und farbigem Gemüsebouquet
- CLUB SANDWICH** 24.50
gebratenes Poulet Schnitzel, Speck, Gurken, Tomaten und zweierlei Saucen mit Toastbrot geschichtet.
Beilagen: Pommes Frites oder Salatgarnitur
- WIENERSCHNITZEL** 41.00
mit Pommes Allumettes - auf Wunsch mit Preiselbeeren
- KALBSSTEAK** 45.00
an Honig-Cognac Rahmsauce mit Nudeln und Marktgemüse
- ## FISCH
- TAGESFISCH** 29.50
das Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft über unseren Tagesfisch
- GEBRATENER EGLIFILET** 32.00
an Petersilie Mandebutter mit Reis und Gemüse

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE 23.50

Rindshackfleisch an rassisger Tomatensauce

SPAGHETTI CARBONARA 24.00

Mit Speck, Schinken und Eigelb an Rahmsauce

 **SPAGHETTI FUNGHI** 29.00

mit Steinpilzen, Kräuter und Trüffelöl

SPAGHETTI GUSTO 31.00

mit Kalbsfleisch, Knoblauch, Peperoncini und Tomaten an Rahmsauce

  **PENNE ARRABBIATA** 19.50

mit Oliven und Peperoni (Glutenfrei)

REISE NACH ASIEN

RINDSHUFSTREIFEN 32.50

mit Peperoni und Mungo Sprossen an Teriyaki Sauce, mit Basmati Reis und Broccoli

 **PANANG CURRY**

mit Bambusgemüse serviert mit Basmatireis

 mit Tofu 28.00

mit Poulet 30.50

mit Crevetten 34.50



GRILLADEN VOM HOLZGRILL

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

Es kann einige Minuten länger dauern, da es mit Liebe auf dem Holzgrill zubereitet wird. Um die spezielle Holznote zu erhalten, feuern wir ausschliesslich mit unbehandeltem Buchen- und Eschenholz aus Cham und Umgebung.

	150g	200g	300g	400g
SCHWEINSKOTLETTE		27.00		
KALBSSTEAK	38.00	45.00		
ARGENTINISCHES ANGUS RINDSFILET	39.00	46.00	59.00	
BISONENTRECOTE		41.00	59.00	
POULETBRUST		26.00		
PFERDEFILET		36.00	46.00	56.00
CREVETTENSPIESS		34.00	43.00	52.00

WARME SAUCEN

- Hollandaise
- ♥ Pfeffer
- ♥ Rotwein-Preiselbeer
- ♥ Süss-Scharf Chilli
- ♥ Pommery-Senf

KALTE SAUCEN

- ♥ Barbecue
- ♥ Curry-Mayonnaise
- ♥ Cocktail
- ♥ Tartar
- ♥ Schnittlauch-Sauerrahm
- ♥ Kräuter-Margarine-Butter

BEILAGEN

- Pommes Frites
- Pommes Allumettes
- Salatgarnitur
- Saisonales Gemüse

- Süsskartoffel-Pommes Frites
- Nudeln
- Basmatireis

CORDON BLEU

KLASSISCH 32.50

mit bestem Raclettekäse und Hinterschinken

CORDON BLEU MONT D'OR 37.00

mit Vacherin Mont d'Or und Walliser Rohschinken

BERNOISE 32.50

mit Hinterschinken, Speckwürfeln, Zwiebeln und Raclettekäse

POULET NACH ART DES HAUSES 33.50

Walliser Trockenfleisch und Alpkäse von der Käserei
<<Alpage de Chassoure, La Tzoumaz >>

QUATTRO FORMAGGI 32.50

mit Speck, Schinken und vier verschiedenen Käsesorten

PIKANT ITALIENISCH 32.50

mit scharfer Salami und Gorgonzola

ZOLA E CRUDO 32.50

mit Rohschinken, Mascarpone, Birnen und Gorgonzola

BEILAGEN

Nudeln

Pommes Frites

Süskartoffel-Pommes Frites

Gemüse

Salat

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

PIZZEN

 **MARGHERTIA** 17.00

PROSCIUTTO 18.00
mit Hinterschinken

HAWAII 20.00
mit Hinterschinken und Ananas

DIABOLO 21.00
mit scharfer Salami

QUATTRO STAGIONI 24.00
mit Artischocken, Peperoni, Hinterschinken
und Champignons

SPORTS ZUGERLAND 25.00
mit Gorgonzola, Salami, Peperoni und Zwiebeln

ZOLA E CRUDO 26.50
mit Rohschinken, Birnen, Gorgonzola und
Mascarpone

PARMA 26.50
mit Rohschinken, Rucola, Grana Padano und
Basilikum

WUNSCH PIZZA 19.00
jede Beilage plus CHF 1.50

- Salami
- Schinken
- Oliven
- Champignons
- Artischocken
- Peperoni
- Gorgonzola
- Zwiebeln
- Mascarpone
- Kapern



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

 TOMATEN SPAGHETTI	9.50
mit Parmesan	 11.50
FISCHSTÄBLI	10.50
mit Pommes Frites und Tartar Sauce	
CHICKEN NUGGETS	10.50
mit Pommes Frites	
RAHMSCHNITZEL	12.50
mit Nudeln und frischem Gemüse	
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL	14.00
mit Pommes Frites oder Salat	
 PIZZA MARGHERITA	17.00



JEDEM DAS SEINE

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

FLEISCHDEKLARATION

Kalb-, Schweinefleisch -Schweiz
Rindsentrecote -Schweiz
Rindsfilet/Rindshuft -Argentinien
Pouletfleisch -Schweiz oder Ungarn
Truthahn -Frankreich
Pferdefleisch -Spanien oder Kanada
Crevetten -Vietnam
Pangasius -Vietnam
Telapia -Vietnam
Lachs -Norwegen
Eglifilet -Russland
Bison -USA oder Kanada



GF - Glutenfrei



V - Vegetarisch



Hausgemacht