



# SPEISEKARTE



RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

informieren

Ihr Gastgeber

## VORSPEISEN

### **Gebratene Riesencrevetten / CHF 24.50**

Auf Blattsalat an Koriander- Lemensauce

### **Vordergeissboden- Teller / CHF 34.50**

Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Salami

## SUPPEN

### **Hausgemachte Gefügelcreme Suppe / CHF 17.50**

mit schwarzen Trüffel

### **Frische Spargelcreme Suppe / CHF 15.50**

## SALATE

### **Gemischter Salat / CHF 14.50**

### **Grüner Salat / CHF 10.50**

### **Nüssli Salat mit Rührei / CHF 14.50**

### **Nüssli Salat mit Rührei und Speck / CHF 16.50**

## KULINARISCHES AUS ALLER WELT

### **Älplermagronen / CHF 26.50**

Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli

### **Nudeln mit Riesen-Crevetten CHF / 29.50**

,Grünem Spargel, Zwiebeln, Knoblauch, Frische Kräutern, weiss Wein, Käse und Rahm

### **Taglierini al Uovo di Pietro, Kalbsgeschnetzeltes / CHF 29.50**

Olivens- Oel, Peperoni, Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

### **Spargel Risotto / CHF 28.50**

Grünem Spargel, Kräutern, weiss Wein, Käse und Rahm

### **Riesen-Crevetten an Safranpernod Sauce / CHF 36.50**

Risotto, grünen Spargeln

## HAUSSPEZIALITÄTEN

Unsere Fondue Mischungen stellen wir selber her

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

---

**Hausfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch

**Zugerfondue (ab 2 Pers) / CHF 29.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Kräutern mit Zugerkirsch

**Bergfondue (ab 2 Pers) / CHF 29.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Glarner Schabzieger mit Zugerkirsch

**Trüffel Fondue (ab 2 Pers) / CHF 38.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin, schwarzem Trüffel und weisser Trüffelbutter mit Zugerkirsch

**Goldfondue (2 Pers) / CHF 36.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin, mit Prosecco und Goldstaub mit Zugerkirsch

**Zu unseren Fondue empfehlen wir eine Portion kleine Kartoffeln / CHF 7.50**

---

**FLEISCHGERICHTE****CHEF'S Weinempfehlung****Beef- Stroganff ( Angus Entrecote ) / CHF 39.50**

Knuspriger Rösti

**Kalbs – Wienerschnitzel / CHF 41.50**

Gemüse und Pommes Frites

**Kalbfiletgeschnetzeltes- Zürcher- Art / CHF 39.50**

Knuspriger Rösti

<b>1.0 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>2.5 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>23.50</b>
<b>5.0 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>47.50</b>
<b>7.5 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>69.00</b>

**Rindsschmorbraten / CHF 36.50**

Gemüse und Nüdeli

**Rinds Kutteln Tesiener Art / CHF 29.50**

Mit Salzkartoffen

---

**HAUSGEMACHTE SORBETS****Birnensorbet mit Williams / CHF 14.50****Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13.50****Quittensorbet mit Quittenligkör ( ausunserem Garten) / CHF 14.50****Pefferminzsorbe mit Vodka (ausunserem Garten) / CHF 14.50****Eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 5.50**

---

**DESSERTS****Lauwarmer Schokokuchen mit Vanille-Eis und Rahm / CHF 14.50****Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 15.50****Heisse Walchwiler- Zwetschgen mit Vanille-Eis / CHF 14.50****Fleischherkunft****Wild** / Schweiz , EU**Schweinefleisch** / Schweiz**Geflügelfleisch** / Schweiz, EU**Kalbfleisch** / Schweiz**Fische** / Schweiz, EU**Lamm** / Schweiz**Rindfleisch** / Schweiz / Uruguay**Brot** / Schweiz