

Abendkarte

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

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

Allergenlite

Vorspeise

Hausgemachte Asiatische Nudelsuppe / CHF 15.50

4, 10, 7.

Gemischter Salat / CHF 14.50

2, 11

Grüner Salat / CHF 10.50

2,11

Menus

MENU 1: Äpler Magronen mit Speck, Zwiebeln, Käse, Rahm und hausgemachten Apfelschnitzli / CHF 26.50

2, 4, 7

MENU 2: Pilz- Risotto mit verschiedenen Pilzen, frischen Kräutern Weisswein, Käse und Rahm / CHF 27.50

7.4.10

MENU 3: Forellenfilet Vordergeissboden an Safran- Pernodsauce Gemüse und Salzkartoffen / CHF 38.50

.4.9.10.7

MENU 4: Salatteller mit warmen Käsekuchen / CHF 25.50

2, 11, 4, 7

MENU 5: Argentinisches- Rindsfilet (Angus) mit Paprikabutter und Salaten garniert / CHF / 42.50

2, 7, 4, 11

MENU 6: Argentinisches- Rindsfilet (Angus) mit Paprikabutter Gemüse und Pommes- Frites / CHF 42.50

2, 12, 1, 4

MENU 7: Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Risotto / CHF 36.50

2, 9, 10

MENU 8. Hausgemachte Burger mit frischen Kräutern aus Winterwanderlamm CH mit Salaten garniert / CHF 28.50

2, 7, 4, 11

DESSERTS

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanille Eis / CHF 14.50

2, 4, 7, 8

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 14.50

2, 4, 7, 8

Fragen nach unseren Hausgemachte Sorbets / CHF 4.50

9

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROT TERRE di San Leonardo / Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère 2017 (Italien)

WEISS: Sommer Donnerkirchen / Weingut Sommer / Sauvignon Blanc 2018 (Burgenland Österreich)

1 dl / CHF 7.00

2.5 dl / CHF 17.50

5 dl / CHF 33.00

7.5 dl / CHF 49.00

Fleischherkunft **Geflügel,** Schweiz, EU, **Wild,** Schweiz, EU
Schweinefleisch, Schweiz, **Kalbfleisch,** Schweiz
Rindfleisch, Schweiz, Argentinien **Lamm** Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt