



SPEISEKAR

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

VORSPEISEN

Hausgemachte Gänseleberterrinen / CHF 24.50

Auf Apfelsalat

Gebratene Riesencevetten / CHF 22.50

Auf Blatsalat an Koriander- Lemonensauce

Vordergeissboden-Teller / CHF 26.50

Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Salami

SUPPEN

Eierschwämmli Suppe / CHF 14.50

Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Eierschwämmli, Weisswein und Rahm

SALATE

Gemischter Salat / CHF 14.50

Grüner Salat / CHF 10.50

Nüssli Salat mit Rührei / CHF 14.50

Nüssli Salat mit Rührei und Speck / CHF16.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

Äplermagronen / CHF 28.50

Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli

Pilz- Risotto, mit Eierschwämme, Champignons, Austernseitling / CHF 29.50

Frische Kräuter, Zwiebeln, Käse, Weisswein und Rahm

Taglierini al Uovo di Pietro, Kalbsgeschnetzeltes / CHF 31.50

Peperoni, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

Egli- Knusperli (Wildfang) mit Tartarsauce / CHF 36.50

mit Gemüse und Salzkartoffeln

Wild

Rehrücken an einer Pilzrahmsauce (ab 2 Pers. Nur auf Vorbestellung) CHF 68.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Preiselbeermarelade

Rehschnitzel an Pilzrahmsauce / CHF 42.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Preiselbeermarelade

Hausgemachter Hirsch- Pfeffer / CHF 34.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Preiselbeermarelade

Hirsch- Entrècote an Trüffelsauce / CHF 42.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Preiselbeermarelade

Hausgemachter Rehackbraten an Pilzrahmsauce / CHF 34.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Preiselbeermarelade

FLEISCHGERICHTE

Kalbs- Cordon bleu / CHF 49.50

Serviert mit verschiedenen Gemüse

Kalbs- Wienerschnitzel / CHF 41.50

Gemüse und Pommes Frites

Kalbgeschnetzeltes- Zürcher- Art / CHF 39.50

Knuspriger Rösti

Schweins- Haxe . Ca 400 gr. Bio / CHF 34.50

mit Risotto

Angus-Bœuf Stroganoff (Entrecôte) / CHF 39.50

Knuspriger Rösti

HAUSGEMACHTE SORBETS

Birnensorbet mit Williams / CHF 13.50

Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13.50

Zwetschensorbet mit Weihnachtspflümli / CHF 13.50

Pefferminzsorbe (aus unserm Garten) Vodka / CHF 13.50

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 14.50

Heisse Zugerberg- Zwetschgen mit Vanille-Eis / CHF 14.50

Fleischherkunft

Wild / Schweiz , EU

Schweinefleisch / Schweiz

Geflügelfleisch / Schweiz, EU

Kalbfleisch / Schweiz

Fische / Schweiz, EU

Lamm / Schweiz

RTE



sen können, informieren
ie.





CHEF'S Weinempfehlung

Ampeleia (94 Parker Punkte)

E.Faradon

Toscana

1.0 dl	CHF	9.50
2.5 dl	CHF	23.50
5.0 dl	CHF	47.50
7.5 dl	CHF	69.00

Rindfleisch / Schweiz / Uruguay