



# 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 Riesencevetten / CHF 22.50**

Auf Blatsalat an Koriander- Lemonensauce

### **Vordergeissboden-Teller / CHF 26.50**

Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Salami

## SUPPEN

### **Eierschwämmli Suppe / CHF 15.50**

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 / CHF 16.50**

## 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, / CHF 38.50**

Mit Sommertrüffel, Schwarzem Trüffel, weissem Trüffelbutter, Weisswein und Rahm

## 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

### Hirschgeschnetzelte ( Entrècote ) an Pilzrahmsauce / CHF 39.50

mit knuspriger Rösti

## FLEISCHGERICHTE

CHEF'S Weinempfehlung

### 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

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

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

mit Risotto

## HAUSGEMACHTE SORBETS

### Birnensorbet mit Williams / CHF 14.50

### Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 14.50

### Quittensorbe mit Quittenligkör (aus unserem Garten ) / CHF 14.50

### Pefferminzсорbe (aus unserm Garten) Vodka / 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 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

Rindfleisch / Schweiz / Uruguay