



SPEISEKARTE



RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

VORSPEISEN

Beef Brisket, kalter Rindsbraten, Cole Slaw Salat / CHF 28.50

Barbecue Sauce

SUPPEN

Hausgemachte Gefügelcreme Suppe / CHF 17.50

mit schwarzen Trüffel

SALATE

Gemischter Salat / CHF 14.50

Grüner Salat / CHF 10.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

Äplermagronen / CHF 26.50

Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli

Pilz Risotto / CHF 28.50

mit verschiedenen Pilzen, frische Kräuter, weiss Wein, Käse und Rahm

Taglierini al Uovo di Pietro, Kalbsgeschnetzeltes / CHF 29.50

Oliven-Öl, Peperoni, Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

Gebratene Forellenfilet auf Risotto mit Sommer Gemüse / 34.50

Peperoni, Zuccetti, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch

HAUSSPEZIALITÄTEN

Unsere Fondue Mischungen stellen wir selber her

Hausfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

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****Paniertes Kalbskotelet / CHF 48.50**

mit Gemüse und Pommes frites

Kalbs – Wienerschnitzel / CHF 41.50

Gemüse und Pommes Frites

Kalbsfiletgeschnetzeltes- Zürcher- Art / CHF 39.50

Knuspriger Rösti

1.0 dl CHF 9.50**2.5 dl CHF 23.50****Geschmorte Kalbsbraten Grossmutter Art / CHF 36.50**

Gemüse und Risotto

5.0 dl CHF 47.50**7.5 dl CHF 69.00****Rinds Kutteln Tesiener Art / CHF 29.50**

Mit Salzkartoffen

HAUSGEMACHTE SORBETS**Birnsorbet mit Williams / CHF 14.50****Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13.50****Quittensorbet mit Quittenligkör (ausunserem Garten) / CHF 14.50****Pefferminz sorbe 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