



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

Ravioli Aroma di Tartufo / CHF 24.50

Mit Sommertrüffel, Schwarzen Trüffel, weissen Trüffelbutter, Weiss Wein und Rahm

Beef Brisket kalter Rindsbraten, Texas Art / CHF 19.50

Cole Slaw Salat und Barbecue Sauce

SUPPEN

Steinpilzrahm - Suppe / CHF 15.50

Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Steinpilzen, Weisswein und Rahm

Hausgemachte Geflügelcreme Suppe / 17.50

Gemacht aus frische Poulet mit Gemüse, schwarzen Trüffel, weiss Wein und Rahm

SALATE

Gemischter Salat / CHF 14.50

Grüner Salat / CHF 10.50

Nüssli Salat mit Rührei / CHF14.50

Nüssli Salat mit Rührei und Speck / CHF16.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

Äplermagronen / CHF 28.50

Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli

Ravioli Aroma di Tartufo / 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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

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

Rehschnitzel an Pilzrahmsauce / CHF 42.50

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

Hausgemachter Reh - Pfeffer / CHF 38.50

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

Rehgeschnetzelte an Steinpilzrahmsauce / CHF 39.50

Knuspriger Rösti

Wild Teller / CHF 29.50

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

FLEISCHGERICHTE

CHEF'S Weinempfehlung

Kalbsbraten Grossmutter - Art / CHF 38.50

Gemüse und Hausgemachten Spätzli

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

Rindsfilet an Trüffelsauce / CHF 48.50

Gemüse und Hausgemachten Spätzli

Rindsfilet Stroganoff / CHF 45.50

Hausgemachte Spätzli

HAUSGEMACHTE SORBETS

Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 14.50

Quittensorbe mit Quittenligkör (aus unserem Garten) / CHF 14.50

Pefferminzsorbe (aus unserm Garten) Vodka / CHF 14.50

Eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 5.50

DESSERTS

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanille-Eis und Rahm / CHF 15.50

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 16.50

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