



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

Ravioli Aroma di Tartufo / CHF 24.50

Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord - Trüffel, weissen Trüffelbutter aus Piemonte

SUPPEN

Hausgemachte Gefügelcreme Suppe / CHF 17.50

mit schwarzem Perigord - Trüffel

SALATE

Gemischter Salat / CHF 15.50

Grüner Salat / CHF 11.50

Nüssli Salat mit Rührei / CHF 14.50

Nüssli Salat mit Rührei und Speck / CHF 16.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

Äplermagronen / CHF 26.50

Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli

Ravioli Aroma di Tartupo / CHF 38.50

Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord - Trüffel, weissen Trüffelbutter aus Piemonte

Taglierini al Uovo di Tartupo / CHF 38.50

Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord - Trüffel, weissen Trüffelbutter aus Piemonte

Gebratene Bach- Forellenfilet / 39.50

mit Salzkartoffen und Gemüse

HAUSSPEZIALITÄTEN

Unsere Fondue Mischungen stellen wir selber her

Hausfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch

Zugfondue (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

Rindsfilet an Perigord Trüffelsauce / CHF 49.50

mit Gemüse und Hausgemachten Spätzli

Rindsfilet Stroganoff / CHF 45.50

mit Hausgemachten Spätzli

Kalbsfiletgeschnetzeltes- 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

Kalbs- Wienerschnitzel / CHF 41.50

Gemüse und Pmmes Frites

Geschmorter Kalbsbraten Grossmutter Art / CHF 34.50

Gemüse und Hausgemachten Spätzli

HAUSGEMACHTE SORBETS

Birnensorbet mit Williams / CHF 14.50

Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13.50

Quittensorbet mit Quittenligkör (aus unserem Garten) / CHF 14.50

Pefferminz sorbe mit Vodka (aus unserem 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

Kalb fleisch / Schweiz

Fische / Schweiz, EU

Lamm / Schweiz

Rindfleisch / Schweiz / Uruguay

Brot / Schweiz