

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

VORSPEISEN

Beef Steak Tatar / CHF 34.50

Gehacktes Rindsfilet, serviert mit getoastetem Baguette

Geräucherte Forellenfilet vom Zugerberg / CHF 24.50

auf Apfelsalat mit Meerrettichschaum

Vordergeissboden-Teller / CHF 24.50

Käse, Bündner Rohschinken, Landrauchschorlen, Wildterrinen

Sommerapero

Bloody Mary / CHF 13.50

SUPPEN

Eierschwämmli-Suppe / CHF 13.50

mit halbgelagertem Rahm

Hummersuppe mit Crevetten / CHF 16.50

SALATE

Lauwarmer Gemüsesalat / CHF 15.50

verschiedenem Gemüse mit Balsamico und Olivenöl

Siedfleischsalat (Schweizer Weiderinder) auf Blattsalaten / CHF 21.50

Salatteller mit unsern Hausgemachten Kräuterlammhacktäschli (Schweizerlamm) / CHF 26.50

Gemischter Salat / CHF 12.50

Grüner Salat / CHF 9.50

TEIGWAREN UND RISOTTO

Äplermagronen / CHF 25.50

Speck, Zwiebeln, Rahm, Käse mit Apfelschnitzli

Taglierini al'uovo mit Kalbsfleischstreifen / CHF 29.50

Peperoncini, Peperoni, Zucchetti, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl

Pilzrisotto mit verschiedenen Pilzen CHF / 25.50

Eierschwämmli, Champignons, Steinpilzen, Weisswein, Rahm und Käse

HAUSSPEZIALITÄTEN

Hausfondue (ab 2 Pers) / CHF 26.50

Greizer, Freiburger Vacherin

Zugfondue (ab 2 Pers) / CHF 27.50

Greizer, Freiburger Vacherin mit Kräutern

Trüffelndue (ab 2 Pers) / CHF 36.50

Greizer, Freiburger Vacherin mit schwarzem Trüffel und weisser Trüffelbutter

Goldfondue (2 Pers) / CHF 31.50

Greizer, Freiburger Vacherin mit Prosecco und Goldstaub

Zu unseren Fondue empfehlen wir Ihnen eine Portion kleine Kartoffeln / CHF 7,50

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Forellen aus Quellwasserzucht, (Steinerberg)

Forellenfilet Vordergeissboden / CHF 37.50

an Safran- Pernodsauce auf Gemüse und Salzkartoffeln (Hausspezialität)

Forellenfilet Primavera / CHF 37,50 (Hausspezialität)

Im Olivenöl gebratenes Sommergemüse mit Speck und Risotto

Egli Knusperli (Wildfang) an Tartarsauce CHF 34,50

Gemüse und Salzkartoffel

Zu unseren Fischgerichten entfielt der Chef einen Nobler Weisser, Riesling – Silvaner aus der Region Zürich CHF 49.00

Fleischgerichte

Siedfleisch von Schweizer Weiderinder / CHF 32,50

serviert mit Bouillongemüse, Salzkartoffeln und Meerrettichschaum

Kalbs – Wienerschnitzel / CHF 37,50

Gemüse und Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art / CHF 37,50

Serviert mit knuspriger Rösti

Kalbs Cordon- Bleu / CHF 42.50

mit Gemüseplatte

Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter / CHF.31.50

Gemüse und Pommes Frites

Hausgemachte Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce / CHF 21.50

Rösti

Hausgemachte Sorbets

Rotweibirnensorbet mit Williams / CHF 13,50

Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13,50

Kokos – Tamarindensorbet mit Tia Maria CHF 13,50

Eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 4,50

Desserts

Sabayon mit Vanilleglace / CHF 13,50

Heisse Kirschen mit Vanilleglace und Baumnußkirsch / CHF 14,50

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 13,50

Hausgemachter Schoggikuchen mit Kokosnusseis / CHF 11,50

Fleischherkunft

Wild / Schweiz , EU
Rindfleisch / Schweiz
Kalbfleisch / Schweiz

Geflügelfleisch / Schweiz, EU
Schweinefleisch / Schweiz
Lamm / Schweiz