

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

VORSPEISEN

Grüner Salat / CHF 10.50

Gemischter Salat / CHF 14.50

Vordergeissboden-Teller / CHF 24.50

Käse, Bündner Rohschinken, Landrauchschinken

i

mit frischen Kräutern

SALATE

Grilliere Pouletbrust mit Melone und verschiedene Salate .CHF 26.50

Salatteller mit warmen Käsekuchen) / CHF 21.50

Wurst- Käsesalat mit Greyerzer, Mandeltomaten, Frühlingzwiebeln auf Blattsalat / CHF 21.50

Sommerapero

Gin- Tonic / CHF 14.50

SUPPEN

Zucchettisuppe mit Crevetten / CHF 15.50

Hausgemachte Steinpilzsuppe / CHF 14.50

TEIGWAREN UND RISOTTO

Äplermagronen / CHF 25.50

Speck, Zwiebeln, Rahm, Käse mit Apfelschnitzli

Taglierini al`uovo mit Kalbsfleischstreifen / CHF 29.50

Peperoncini, Peperoni, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl

Sommertrüffelrisotto / CHF / 27.50

Eierschwämmli, Champignons , Steinpilzen, Weisswein, Rahm und Käse

HAUSSPEZIALITÄTEN

Unsere Fonduemischung stellen wir selber her

Hausfondue (ab 2 Pers) / CHF 27.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin

Zugfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Kräutern

Trüffelndue (ab 2 Pers) / CHF 36.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin mit schwarzem Trüffel und weisser Trüffelbutter

Goldfondue (2 Pers) / CHF 31.50

Greyerzer, 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 (**Hauspezialität**)

Forellenfilet Primavera / CHF 37,50 (Hauspezialität)

Im Olivenöl gebratenes Sommergemüse mit Speck und Risotto

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

Fleischgerichte

Grilliertes Rindsfilet / CHF 36.50

Mit lauwarmer Gemüsesalat garniert

Kalbs – Wienerschnitzel / CHF 37,50

Gemüse und Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art / CHF 37,50

Serviert mit knuspriger Rösti

Kalbs Cordon- Bleu (350 Gr.) / CHF 42.50

mit Gemüseplatte

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch / CHF 29.50

Rösti

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce / CHF 21.50

Rösti

Hausgemachte Sorbets

Aprikosensorbet mit Mirabellenschnaps / CHF 13,50

Limettensorbet mit Votka / 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

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 13,50

Schoggikuchen mit Kokosnusseis / CHF 11,50

Fleischherkunft

Wild / Schweiz , EU
Rindfleisch / Schweiz
Kalbfleisch / Schweiz

Geflügelfleisch / Schweiz, EU
Schweinefleisch / Schweiz
Lamm / Schweiz