

# 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

### **Crevetten -Salat Thai Style /CHF 18.50**

Riesencrevetten, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln an Limetten- Koriander ( **Scharf** )

### **Rindsfilet - Carpaccio mit marinierten Steinpilzen / CHF 24.50**

Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit marinierten Steinpilzen, Greyerzer und Olivenöl

### **Vordergeissboden-Teller / CHF 24.50**

Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Salami

## SUPPEN

### **Steinpilzsuppe mit Kräuter / CHF 13.50**

und halbgelagertem Rahm

### **Zucchini-Suppe mit Curcuma / CHF 12.50**

und Crevetten

## SALATE

### **Gemischter Salat / CHF 14.50**

### **Grüner Salat / CHF 10.50**

### **Nüsslisalat mit Rührei / CHF 14.50**

### **Nüsslisalat mit Speck und Rührei / CHF 16.50**

## KULINARISCHES AUS ALLER WELT

### **Äplermagronen / CHF 25.50**

mit Apfelschnitzli

### **Taglierini al`uovo mit Kalbsfleisch / CHF 29.50**

Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Peperoncini

### **Sommertrüffelrisotto mit Sommertrüffel, weissem Trüffelbutter / CHF 29.50**

Weisswein, Rahm und Käse

### **Forellenfilet Vordergeissboden / CHF 37.50**

Im Olivenöl gebratene Speckwürfel, Herbstgemüse und Risotto

## HAUSSPEZIALITÄTEN

Unsere Fondue Mischung stellen wir selber her

### **Hausfondue (ab 2 Pers) / CHF 27.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch

### **Zugfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Kräutern mit Zugerkirsch

### **Trüffel Fondue (ab 2 Pers) / CHF 36.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin, schwarzem Trüffel und weisser Trüffelbutter mit Zugerkirsch

### **Goldfondue (2 Pers) / CHF 31.50**

Greyerzer, Freiburger Vacherin, mit Prosecco und Goldstaub mit Zugerkirsch

**Zu unseren Fondue empfehlen wir Ihnen eine Portion kleine Kartoffeln / 7.50**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

# SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

## WILD

### **Rehrücken an einer Pilzrahmsauce ( ab 2 Pers. Nur auf Vorbestellung ) / CHF 64.50**

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

### **Rehschnitzel an Pilzrahmsauce / CHF.39.50**

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

### **Hausgemachter Reh- Pfeffer / CHF 34.50**

Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Holundergelee

### **Hausgemachter Hirsch – Pfeffer / CHF 29.50**

Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Holundergelee

### **Hausgemachter Wildschwein – Pfeffer / CHF 29.50**

Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Holundergelee

### **Wildteller / CHF 27.50**

Mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birnen und Holundergelee

## FLEISCHGERICHTE

**Kalbs – Cordonbleu / CHF 45,50**  
serviert mit Gemüse

**Kalbs – Wienerschnitzel / CHF 37,50**  
Gemüse und Pommes Frites

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art / CHF 37,50**  
Serviert mit knuspriger Rösti

**Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce / CHF 21.50**  
Rösti

**Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Knoblauch / CHF 29.50**  
und frische Kräutern und Rösti

## HAUSGEMACHTE SORBETS

**Aprikosensorbet mit Mirabellenschnaps / CHF 13,50**

**Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13,50**

**Kokos – Tamarindensorbet mit Tia Maria / CHF 13,50**

**Zwetschensorbet mit Weihnachtspflümli / CHF 13.50**

**Eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 4,50**

## DESSERTS

Hausgemachter Schoggikuchen, Rahm und Kokosglace / CHF 13,50

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 13,50

Vermicelle mit Meringues und Vanille Eis / CHF 14,50

### Fleischherkunft

Wild / Schweiz , EU  
Rindfleisch / Schweiz  
Kalbfleisch / Schweiz

Geflügelfleisch / Schweiz, EU  
Schweinefleisch / Schweiz  
Lamm / Schweiz