

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 Zugerkirschen

Zugfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Kräutern mit Zugerkirschen

Trüffel Fondue (ab 2 Pers) / CHF 36.50

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

Goldfondue (2 Pers) / CHF 31.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin, mit Prosecco und Goldstaub mit Zugerkirschen

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