

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können Informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

SUPPEN

Bündnergerstensuppe / CHF 13.50

*Steinpilzsuppe mit Kräuter / CHF 13.50
Und halbgeschlagener Rahm*

SALATE

Winter Salat / CHF 24,50

Verschiedene Salate mit warme Käsekuchen

Gemischter Salat / CHF 14.50

Grüner Salat / CHF 10.50

Nüsslisalat mit Rührei / CHF 14.50

Nüsslisalat mit Rührei und Speck / CHF 16.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

Äplermagronen / CHF 25.50
mit Apfelschnitzli

Taglierini al'uovo „con Peperoncini“ mit Kalbsfleisch streifen / CHF 29.50
Peperoncini, Peperoni, Zucchetti, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl

Pilz- Risotto mit frischen Kräutern, Rahm, Weisswein, Käse / CHF 27.50
Zwiebeln, Knoblauch, verschiedenen Pilzen und Kräutern

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

Zugfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50
Greyerzer, Freiburger Vacherin, mit Kräutern

Trüffel Fondue (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 Fondues empfehlen wir Ihnen eine Portion kleine Kartoffeln / CHF 7,50

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Fleischgerichte

Bratwurst an Zwiebelsauce und knusprige Pommes Frites / CHF 21.50

Panierte Kalbsschnitzel Wiener- Art / CHF 28,50
Gemüse und Pommes Frites

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art / CHF 37,50
Butternudeln

Kalbs – Cordon bleu / CHF 45.50
Serviert mit Gemüse

Argentinisches Angus Entrecôte an Portweinjus / CHF 38.50
Trüffel- Risotto und Gemüse

Hausgemachte Sorbets

Zwetschgensorbe mit Weinachtspflümüli / CHF 13,50

Aprikosensorbet mit Mirabellenschnaps / CHF 13,50

Orangen- Ingwersorbet mit Orangenlikör / CHF 13.50

Kokos – Tamarindensorbet mit Tia Maria / CHF 13,50

Eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 4,50

Desserts

Vermicelle mit Meringues und Vanille Eis / CHF 13,50

Wienerapfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm / CHF 9,50

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 13,50

Weisswein des Monats

1 dl 2 dl 5 dl 7.5 dl Jahr

Briccodoro Langhe Arneis Doc Dante Rivetti Piemont Arneis 7.00 17.50 33.00 49.00 2016

Rotwein des Monat

Château Bolaire Bordeaux Sup AOC 86 Parker Punkte CS / Merlot / petit Verdot 7.00 17.50 33.00 49.00 2012

Fleischherkunft

**Wild / Schweiz , EU
Rindfleisch / Schweiz ,
Kalbfleisch / Schweiz**

**Geflügelfleisch / Schweiz, EU
Schweinefleisch / Schweiz
Lamm / Schweiz**