

# SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

*Lieber Gast*

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

**Grill, Grill, Grill so viel man will**

*Salat, Gemüse, Fisch, Fleisch ab 10 Pers. Pro Person CHF. 58.00*

## SUPPEN

*Tomatencremesuppe / CHF 14.50*

*Hausgemachte Indische- Kürbissuppe / CHF 13.50*

*Ingwer, Kurkuma, Kartoffel, Tamarinden, Zwiebeln, Knoblauch und Koksmilch*

## SALATE

**Sommer- 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*

**Spargelravioli mit weissen Spargeln, Rahm, Weisswein , / CHF 27.50**

*Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Kräutern*

**Forellenfilet Vordergeissboden / CHF 37.50**

*Im Olivenöl gebratene Speckwürfel, Frühlingsgemüse 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*

**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 Fondues empfehlen wir Ihnen eine Portion kleine Kartoffeln / CHF 7,50**

# SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

## Fleischgerichte

**Bratwurst** an Zwiebelsauce und knusprige Rösti / CHF 21.50

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

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** / CHF 37,50  
Rösti

**Kalbs – Cordon bleu** / CHF 45.50  
Serviert mit Gemüse

**Argentinisches Angus Rindsfilet Stroganoff** / CHF 38.50  
Rösti

## 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

**Warmer Schoggikuchen mit Vanillesauce und Rahm** / CHF 13,50

**Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch** / CHF 13,50

## Weisswein des Monats

1 dl 2.5 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