

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

Hausgemachte Gänseleberterrinen / CHF 24.50

Auf Apfelsalat

Vordergeissboden-Teller / CHF 26.50

Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Salami

Fisch Carpaccio / CHF 19.50

Schwertfisch, Thunfisch, Wurzelspinat, Olivenöl und Zitrone

Ingwer, Kurkuma, Tamarinden, Kartoffeln und Koksmilch

SUPPEN

Eierschwämmli-Suppe / CHF 14.50

Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Kräutern und Rahm

Hausgemachte Thailändische Nudelsuppe / CHF 15.50

Gemüse, Ingwer, Galgantwurzel und Zitronengras

SALATE

Gemischter Salat / CHF 14.50

Grüner Salat / CHF 10.50

Nüssli-Salat mit Rührei / CHF 14.50

Nüssli-Salat mit Speck und Rührei / CHF 16.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

Äplermagronen / CHF 26.50

Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli

Trüffel-Risotto, Sommer, Weissertrüffeln und Trüffelbutter / CHF 29.50

Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Käse, Weisswein und Rahm

Taglierini al Uovo di Pietro. Kalbsgeschnetzeltes / CHF / 29.50

Peperoni, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

Forellenfilet Zugerberg / CHF 39.50

An Safran-Pernod Sauce mit Gemüse und Salzkartoffeln

Raclette ab (2 Pers) CHF 31.50

Kartoffeln, verschiedenes Essiggemüse, Gewürzen, Ananas

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

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

Bergfondue (ab 2 Pers) / CHF 29.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Glarner Schabzieger mit Zugerkirsch

Trüffelndue (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

FLEISCHGERICHTE

Kalbs – Cordonbleu / CHF 45,50

serviert mit Gemüse

Kalbs – Wienerschnitzel / CHF 38,50

Gemüse und Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher- Art / CHF 38,50

Knuspriger Rösti

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce / CHF 24.50

Knuspriger Rösti

Angus-Bœuf Stroganoff (Entrecote) / CHF 38.50

Knuspriger Rösti

Angus- Entrecote mit Kräuterbutter / CHF 38.50

grünen und weissen Spargeln

HAUSGEMACHTE SORBETS

Birnensorbet mit Williams / CHF 13,50

Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13,50

Zwetschensorbet mit Weihnachtspflümli / CHF 13.50

Aprikosensorbet mit Aprikosen Prosecco / CHF 13.50

Eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 4,50

Chefs Weinempfehlung

Ampeleia

E. Foradon 94. Parker Punkte

CS / CF / Grenache

2014 / Tosaha

1 dl CHF. 11.00
2.5 dl CHF. 26.50
5 dl CHF. 53.00
7.5 dl CHF. 79.00

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel, Vanille-Sauce und Rahm / CHF 13,50

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 13,50

Heise Walchwiler- Zwetschgen mit Vanille- Eis CHF/ 14.50

Fleischherkunft

Wild / Schweiz , EU
Rindfleisch / Schweiz / Uruguay

Geflügelfleisch / Schweiz, EU
Schweinefleisch / Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mwst.

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Kalbfleisch / Schweiz

Lamm / Schweiz