

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 Gänseleberterrine / CHF 24.50
Auf Apfelsalat

Fisch Carpaccio / CHF 19.50
Thunfisch, Wurzelspinat, Olivenöl und Zitrone

Vordergeissboden-Teller / CHF 26.50
Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Salami

SUPPEN

Eierschwämmli Suppe / CHF 14.50
Ingwer, Kurkuma, Tamarinden, Kartoffeln und Koksmilch

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

Bärlauch mit Speckwürfel / CHF 15.50
Kartoffeln, Zwiebeln, Bärlauch und Rahm

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

Äplermagronen / CHF 26.50
Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli

Rustico Triangolo Trüffel. mit weissen Trüffelbutter / **Gross CHF / 29.50**
Sommertrüffel, Zwiebeln, Weisswein und Rahm / **Klein CHF / 24.50**

Forellenfilet - Zugerberg / CHF 39.50
An Safran- Pernodsauce mit Gemüse und Salzkartoffeln

Raclette ab (2 Pers) CHF 31.50
Kartoffeln, verschiedenes Essiggemüse, Gewürzen, Ananas

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

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

WILD

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

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

Rehschnitzel (Zugerberg) an Holunderrahmsauce / CHF 39.50

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

Hausgemachter (Zugerberg) Reh- Pfeffer / CHF 32.50

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

Junghirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce / CHF 36.50

Rösti

Hirsch Entrecôte an Pilzrahmsauce / CHF 39.50

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

Wildteller / CHF 28.50

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

FLEISCHGERICHTE

Angus- Entrecôte mit Kräuterbutter / CHF 38.50

Gemüse und Pommes Frites

Kalbs – Wienerschnitzel / CHF 36,50

Gemüse und Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes- Zürcher- Art / CHF 36,50

Serviert mit knuspriger Rösti

Angus-Boeuf Stroganoff / CHF 36.50

Knuspriger Rösti

Chefs Weinempfehlung

Cumaeo- Conero DOCG Reserva

Umani Ronchi

Montepulciano

2012 / Marche

1 dl CHF. 9.50

2.5 dl CHF. 23.50

5 dl CHF. 47.50

7.5 dl CHF. 69.00

HAUSGEMACHTE SORBETS

Birnensorbet mit Williams / CHF 13,50

Orangen – Ingwersorbet mit Campari / CHF 13,50

Zwetschensorbet mit Weihnachtspflümli / CHF 13.50

Aprikosensorbet mit Prosecco / CHF 13.50

Eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 4,50

DESSERTS

Warmer Schoggikuchen mit Aprikosensorbe / CHF 13,50

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 14,50

Vermicelle mit Meringues und Vanille Eis / CHF 14,50

Zugerberg- Zwetschgen Kompott mit Vanille- Eis CHF/ 13.50

Fleischherkunft

Wild / Schweiz , EU

Geflügelfleisch / Schweiz, EU

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mwst.

SPEISEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Rindfleisch / Schweiz
Kalbfleisch / Schweiz

Schweinefleisch / Schweiz
Lamm / Schweiz