

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS KAISERSTOCK

Unsere Philosophie

Frische, natürliche und saisonale Produkte aus der Region bilden die Grundlage unserer Küche.

Wir verbinden **traditionelle Handwerkskunst** mit **zeitgemässer Kochkultur**.

Aus besten Zutaten entstehen Gerichte, die mit **Liebe** und einem **feinen Gespür für Ästhetik** zubereitet werden – denn das Auge isst bekanntlich mit.

Ob **bodenständige Spezialitäten** oder **feine Gourmet-Menüs** – jedes Gericht wird mit Hingabe zubereitet, damit Sie den echten Geschmack unserer Region geniessen können.

UNSERE KÜCHENZEITEN

Donnerstag & Freitag

11:30 – 14:00 Uhr / 18:00 – 21:30 Uhr

Samstag

11:30 – 21:30 Uhr

Sonntag

11:30 – 18.30 Uhr

KALTE VORSPEISEN

HERBSTSALAT 12.50

3 -4 Verschiedene Saison – Blattsalate mit Trauben und Nüssen garniert

GEMISCHTER SALAT 13.50

Assortierte Salate mit Blattsalat

NÜSSLISALAT MIT WACHTELEI 16.50

Frischer Nüsslisalat mit Speck und Wachtelei

CARPACCIO VOM GRÜNEN SPECK 15.50

Fein geschnittener Speck mit Olivenöl & Zitrone mariniert
Mit Zwiebelringen und Blattsalat garniert

HIRSCH CARPACCIO 22.80

Rohes Hirschfleisch hauchdünn aufgeschnitten mit Olivenöl.
Begleitet von etwas Parmesan und Blattsalat

WILD TARTAR 24.80

Roh gehacktes Hirschfleisch mit der natürlichen schärfe von Pfeffer aus der Mühle
Garniert mit Kapernapfel und Zwiebelringen.
Serviert mit getoastetem Toastbrot

SUPPE

FLEISCHSUPPE Kräftige Rindfleischsuppe mit geröstetem Brot als Einlage	10.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE Eine echte Bündner Spezialität	10.80
EIERSCHWÄMMLI CREMESUPPE Leicht gebundene Suppe aus frischen Pfifferlingen mit Rahm, Brotwürfelchen garniert	15.50
KÜRBIS CREMESUPPE Leicht gebundene Cremesuppe mit Rahm, Brotwürfelchen und Balsamico Sirup garniert	12.50
MARRONI SUPPE Sämige Suppe aus Kastanien mit Rahmhaube	12.80

WARME VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI	13.00
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Rohschinken – Knoblauchkräutersauce	
HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI	13.00
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce	
HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI	16.50
Herzhafte Ravioli mit einer Pilzfüllung, garniert mit Parmesan und Olivenöl	
"ÄLPLERMAGERONE"	12.50
Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, gebratene Zwiebeln und Alpkäse Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apfelmus	
GAMS LEBER	17.50
Feurig heiss, mit Zwiebeln und Pfeffer sautierte Leber Mit einer Butterrösti	
HIRSCH PFEFFER	17.50
Gebeiztes Voessen, mit Wein und Wildfond geschmort. Mit hausgemachtem Kartoffelstock	
HAFÄCHABIS	17.50
Geschmortes Lammfleisch mit Chabis und Kartoffeln als Einlage	

WILDGERICHTE

HIRSCH PFEFFER 33.80

Gebeiztes Voressen, mit Wein und Wildfond geschmort.
Hausgemachte Spätzli und geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni

GAMS LEBER 38.00

Feurig heiss, mit Zwiebeln und Pfeffer sautierte Leber
Mit einer Butterrösti

HIRSCH SCHNITZEL 48.50

Rosa gebratene Hirschschnitzel, serviert mit Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli
geschmortes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte

GAMS STROGANOW 56.00

Heiss sautierte Gamsrückenfiletwürfel mit Champignons, Essiggurken,
Zwiebeln und der natürlichen Schärfe roter Paprika. Mit Butternudeln oder Spätzli

HIRSCH ROSTBRATEN NACH WIENER ART 42.00

Grilliertes Hirschfleisch -Tranche mit frittierten Zwiebelringen an Rotweinsauce
Begleitet mit Pommes frites

HIRSCH GESCHNETZELTES 44.50

Geschnetzeltes Hirschfleisch mit Gin und Zwetschgen an Wildrahmsauce
Serviert mit hausgemachten Butternudeln oder Rösti

GAMS SALTIMBOCCA 47.00

Zarte Gams Schnitzel mit Salbei und Rohschinken,
Mit Safranrisotto

HIRSCH ENTRECÔTE 54.00

Feines Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Begleitet von Grillgemüse und Pommes frites oder
Mit den klassischen Wildbeilagen und Pilzrahmsauce

GAMS RÜCKEN **AUF PLATTE SERVIERT AB 2 PERSONEN** **PRO PER.** 69.00

Rosa gebratener Gamsrücken, serviert mit Wildrahmsauce,
hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte

FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI 28.50
Herzhafte Ravioli mit einer Pilzfüllung, garniert mit Pilzen, Parmesan und Olivenöl

HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI 22.50
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce

"ÄPLERMAGERONE" 21.50
Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, gebratene Zwiebeln und Alpkäse
Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apfelmus

WILDBEILAGEN 29.50
Alle Beilagen von Wild einfach ohne Fleisch

VOM SCHWEIN

HAUSGEMACHTE BAUERNBRATWURST 23.00
Aus Schweinefleisch gestossene Wurst mit Zwiebelsauce und Kartoffelrösti

SCHWEINS RAHMSCHNITZEL 28.00
Zartes Schnitzel an einer Champignonrahmsauce, mit Butternudeln und Gemüse

SCHWEINS CORDON BLEU 30.50
Goldgelb gebratenes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüse

VOM KALB

KALBSLEBER	36.00
Feurig heiss, mit Zwiebeln und Pfeffer sautierte Leber	
Mit einer Butterrösti	

KALBS GESHNETZELTES	37.50
Geschnetzelte Kalbfleisch an einer Champignonrahm Sauce, mit Butterrösti oder Nudeln	

VOM RIND

RINDSGULASCH STROGANOW	49.00
Heiss sautierte Rindsfiletwürfel mit Champignons, Essiggurken, Zwiebeln	
Und der natürlichen schärfe roter Paprika mit hausgemachten Butternudeln	

GRILLIERTES RINDSFILET	51.00
Ein edles Stück Fleisch , schonend gegart mit hausgemachtem Kräuterbutter	
Grillgemüse, Pommes frites oder Gebackene Kartoffel (Baked potatoes)	

Unser Schlachtfleisch beziehen wir aus der Schweiz (Zentralschweiz)
Wild, Lamm, Schwein, Kalb und Rindfleisch

Unser Brot und Backwaren sind alle hausgemacht aus Schweizer Getreide
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden sie sich ans Service – Personal

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8.1 % MwSt.

SÜSSSPEISEN

HAUSGEMACHTES CAMEL KÖPFLI MIT RAHM	8.50
GESCHMORTE FEIGEN Geschmorte Feigen mit Vanilleglace und Rahm Serviert	10.50
MERINGUES MIT RAHM	9.50
"CHRIESIBRÄGEL" Warme Kirschen mit Apfelsaft, Zimt und Zucker abgebunden Dazu servieren wir Ihnen geröstete Brotwürfeli und Rahm	9.50
"BRISCHTENER BIRÄ" Gedörrte Birnen mit Zimt und Honig gekocht. Dazu viel "Nidle"	9.50
HAUSGEMACHTER RUM - TOPF Früchten in Rum und Zucker eingelegt, serviert mit Vanilleglace und Rahm.	10.50
COUPE NESSELRODE Marroni Pürée mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	11.00
VERMICELLE Marroni Püree mit Meringue und Rahm	9.50
FRISCHE URNER HEUBEERI MIT RAHM	12.50
ORANGENSABAYONE Eigelb, Zucker, Weisswein, Orangensaft & Gr. Manier, im Wasserbad schaumig gerührt.	9.80
ORANGENSABAYONE TICINO Eigelb, Zucker, Weisswein, Orangensaft & Gr. Manier, im Wasserbad schaumig gerührt. Mit Amaretti – Stückchen und Vanilleglace	15.00
HAUSGEMACHTE KIRSCHTORTE Ein Originalrezept aus Zug.	7.50

GLACESPEZIALITÄTEN

WIENER – EISKAFFEE	10.50
Vanilleglace mit heissem Mocca und Rahm	
EISKAFFEE	9.50
Der Klassiker mit Rahm	
RIEMENSTALDNER - EISKAFFEE	11.00
Gebrannter Zucker mit Moccalikör verfeinert dieses Eis	
COUPE KAISERSTOCK	11.00
Himbeeren mit Zucker mariniert mit Erdbeer und Vanilleglace und Rahm	
COUPE BANANENSPLIT	11.00
Banane mit Schoggi und Vanilleglace, Schoggisauce und Rahm	
COUPE HEIDELBEER	11.00
Heidelbeeren mit Zucker und Vanilleglace und Rahm	
COUPE DÄNEMARK	10.50
Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	
COUPE ALEXANDER	10.50
Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm	
HAUSGEMACHTES APRIKOSENSORBET	9.80 / 14.00
Säimiges Sorbet aus Aprikosen mit oder ohne Mirabellenbrand	
HAUSGEMACHTES PASSIONSFRUCHTSORBET	9.80 / 14.00
Säimiges Sorbet aus Passionsfruchtl mit oder ohne Passoa	

FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERÜBERRASCHUNG	7.50
Schokoladenei mit Vanilleglace	

VOM KALB

Geschmorte Kalbskopf- Bäggli 38.00
Geschmorte Bagge an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüse und Kartoffelstock serviert

Kalbssteak mit Morchel Sauce 39.50
Schonend gegartes Kalbfleisch an einer Morchel - Rahmsauce.
Als Beilage servierten wir Ihnen hausgemachte Nudeln und glasiertes Gemüse

FANGFRISCHE BACHFORELLEN AUS DEM HAUSEIGENEN FISCHTEICH
GEPFLEGT UND GEFANGEN VON CHEF 36.50
Ganz gebraten, Ganz blau pochiert oder filetiert gebraten
Auf Spargel mit Reis oder Salzkartoffeln

Ha CAPRACCIO VOM GITZI HERZ 17.50
Hauchdünn aufgeschnittes Gitziherz mit Olivenöl und Zitronensaft.
Begleitet von wunderbar gereiftem Jahrgangs Sbrinz
usgemachte Majonnaise, Hollandaise oder heisse Butter

OCHSENSCHWANZ 34.00
Geschmorter Ochsenchwanz am Knochen
Serviert mit Kartoffelstock