

## 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 – 19:00 Uhr

---

## KALTE VORSPEISEN

<b>SOMMERSALAT</b> 3 - 4 Verschiedene Saison – Blattsalate mit Melone garniert	12.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b> Assortierte Salate mit Blattsalat	13.50
<b>NÜSSLISALAT MIT WACHTELEI</b> Frischer Nüsslisalat mit Speck und Wachtelei	16.50
<b>CARPACCIO VON GRÜNEM SPECK</b> Fein geschnittener Speck mit Zitrone – Olivenöl mariniert Mit Zwiebelringen garniert	15.50
<b>VITELLO TONNATO</b> Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten an einer Thunfischsauce mit Kapern, Zwiebelringen und Salat garniert	17.50
<b>RINDS TARTAR</b> Roh gehacktes Rindfleisch mit der natürlichen schärfe von Pfeffer aus der Mühle Garniert mit Kapernapfel und Zwiebelringen. Serviert mit getoastetem Toastbrot	23.80

## SUPPE

<b>FLÄDLISUPPE</b> Kräftige Rindfleischsuppe mit Pfannkuchen Streifen als Einlage	10.50
<b>BÜNDNER GERSTENSUPPE</b> Eine echte Bündner Spezialität	10.80
<b>BÄRLAUCH – CAPPUCCINO SUPPE</b> Pikant luftige Suppe aus Bärlauch mit Bärlauch Baquets garniert	13.00
<b>MORCHEL SUPPE</b> Feine Suppe aus frischen Morcheln mit Rahmhaube garniert	14.50
<b>TOMATENCREMESUPPE</b> Feine Suppe aus Tomaten mit Burrata als Einlage	15.50

## WARME VORSPEISEN

<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI</b>	13.00
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Rohschinken – Knoblauchkräutersauce	
<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI</b>	13.00
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce	
<b>BÄRLAUCH GNOCCHI</b>	14.00
Hausgemachte Gnocchi mit Jahrgangs Sbrinz	
<b>HAUSGEMACHTE EIERSCHWÄMMLIRAVIOLI</b>	16.50
Herzhafte Ravioli mit einer Pfifferlingfüllung, garniert mit Parmesan und Olivenoel	
<b>"ÄLPLERMAGERONE"</b>	12.50
Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, gebratene Zwiebeln und Alpkäse Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apfelmus	
<b>SCHWEIZERSPARGEL AUS FLAACH</b>	21.50
grüner Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandais	

## FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

<b>HAUSGEMACHTE EIERSCHWÄMMLIRAVIOLI</b>	28.50
Herzhafte Ravioli mit einer Pfifferlingfüllung, garniert mit Pilzen, Parmesan und Olivenöl	
<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI</b>	22.50
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce	
<b>"ÄPLERMAGERONE"</b>	21.50
Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, gebratene Zwiebeln und Alpkäse Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apfelmus	
<b>BLÄTTERTEIG PASTETCHEN</b>	22.50
Gefüllt mit Pilzen und Gemüse	
<b>SCHWEIZERSPARGEL AUS FLAACH</b>	44.00
grüner Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandais	

## VOM SCHWEIN

<b>HAUSGEMACHTE BAUERNBRATWURST</b>	23.00
Aus Schweinefleisch gestossene Wurst mit Zwiebelsauce und Kartoffelrösti	
<b>SPARERIBS AUS DEM OFEN</b>	25.00
Gebratene Rippen mit Salat und Gebackene Kartoffel (Baked potatoes)	
<b>SCHWEINS RAHMSCHNITZEL</b>	28.00
Zartes Schnitzel an einer Champignonrahmsauce, mit Butternudeln und Gemüse	
<b>PANIERTES SCHNITZEL NACH WIENER ART</b>	28.00
Goldgelb gebratenes Schnitzel, Pommes frites und Gemüse	
<b>SCHWEINS CORDON BLEU</b>	30.50
Goldgelb gebratenes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüse	

## VOM KALB

<b>HAUSGEMACHTES KALBFLEISCH HACKTÄTSCHLI</b>	30.50
Würzige Hacktätschli mit glasiertem Gemüse und Kartoffelstock serviert	
<b>KALBSLEBER</b>	36.00
Feurig heiss, mit Zwiebeln und Pfeffer sautierte Leber Mit einer Butterrösti	
<b>GESCHNETZELTES</b>	37.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce, serviert mit Butterrösti	
<b>NIERLI AN CALVADOSSAUCE</b>	37.50
Geschnetzelte Kalbsnierli an einer Rahmcalvados Sauce, mit Butterrösti oder Nudeln	
<b>KALBSSCHNITZEL MIT GRÜNEM SPARGEL</b>	39.00
Gebratenes Kalbfleisch an einer Rotweinsauce Serviert mit Safranrisotto und grünem Spargel	
<b>KALBSSTEAK MIT MORCHEL SAUCE</b>	39.50
Schonend gegartes Kalbfleisch an einer Morchel - Rahmsauce. Als Beilage servierten wir Ihnen hausgemachte Nudeln und glasiertes Gemüse	

## VOM RIND

RINDSGULASCH STROGANOW 49.00

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

GRILLIERTES ENTRECÔTE 48.00

Fein marmoriertes Rindfleisch, garniert mit hausgemachtem Kräuterbutter  
Grillgemüse, Pommes frites oder Gebackene Kartoffel (Baked potatoes)

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)  
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.

## 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 PASSIONSFRUCHTSORBET 9.80 / 14.00  
Sämiges Sorbet aus Passionsfrucht mit oder ohne Passoa

HAUSGEMACHTES APRIKOSENSORBET 9.80 / 14.00  
Sämiges Sorbet aus Aprikosen mit oder ohne Mirabellenbrand

HAUSGEMACHTES RHABARBERSORBET 9.80 / 14.00  
Sämiges Sorbet aus Rhabarber mit oder ohne Erdbeerzauberlikör

## FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERÜBERRASCHUNG 7.50  
Schokoladenei mit Vanilleglace

## SÜSSSPEISEN

HAUSGEMACHTES CAMEL KÖPFLI MIT RAHM	8.50
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
HAUSGEMACHTES TIRAMISU GLACE Sämiges Glace mit Moccaschaum und Rahm garniert	10.50
HAUSGEMACHTES DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE Luftiges Mousse aus Felchlin Schoggi mit Früchten und Rahm garniert	10.50
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