



FRÜHLINGS MENÜVORSCHLÄGE

Gültig von April bis Juni 2026

Liebe Gäste

Aus Organisatorischen Gründen sind wir darauf angewiesen,
dass Sie ab 10 Personen ein einheitliches Menü vorbestellen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Familie Robert & Veronika Gisler
Gasthaus Kaiserstock
Dörfli 2, 6452 Riemenstalden

Tel. 041.820.10.32 kaiserstock@bluewin.ch

FRÜHLINGSMENÜ

LUFTIGES MOUSSE AUS FRISCHEN MORCHELN

Zartem Wildkräutersalat an einer Himbeervinaigrette
Toast und Butter

GRÜNER UND WEISSER SPARGEL

Schonend gegarter Spargel serviert mit einer
Hausgemachte Hollandaise

GITZIBRATEN

Gebratener Gitzischlegel gefüllt mit Kräutern und Rohschinken.
An einem Rotweinjus
Schupfnudeln und Frühlingsgemüse

ERDBEER - TIRAMISU

Luftiges Tiramisu mit marinierten Erdbeeren
Und hausgemachter Vanilleglace

PRO PERSON FR. 85.00

KALTE VORSPEISEN

- | | |
|--|--------------|
| FRÜHLINGSSALAT | 12.50 |
| 3-4 verschiedene Blattsalate mit Sonnenblumenkernen
Und gebratenem Spargel. | |
| GEMISCHTER SALAT | 13.50 |
| 4 assortierte Saison - Salate mit Blattsalat | |
| WILDKRÄUTERSALAT | 14.50 |
| Aromatische Wildkräuter an einer, Sonnenwirbelvinaigrette
Mit frittiertem Nidel Käse | |
| HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET | 18.50 |
| Würzig marinierte Forelle, mit Wildkräutersalat, Meerrettichschaum
und Kapernfrüchte, serviert mit Toast und Butter | |
| LUFTIGES MOUSSE AUS FRISCHEN MORCHELN | 18.50 |
| Zartem Wildkräutersalat an einer Himbeervinaigrette
Toast und Butter | |
| VITTELO TONNATO | 18.50 |
| Rosa Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten mit
Thunfischsauce und Salat garniert | |
| MEERFRÜCHTESALAT | 20.50 |
| Miesmuscheln, Crevetten und gebratener
Tintenfisch auf Blattsalat.
Serviert mit Knoblauchbaguette. | |

SUPPEN

KRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN	10.50
Die altbekannte Flädli-suppe	
BÜNDNER GERSTENSUPPE	10.80
Hausgemachte Bündnerspezialität	
MORCHELSCHAUMSUPPE	14.50
Sämige Suppe aus frischen Morcheln mit Rahmhaube Und Brotwürfeli	
BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE	11.50
Pikante Cremesuppe mit Milchschaum graniert	
SPARGELCREMESUPPE	12.20
Leicht gebundene Suppe aus weissem Spargeln Mit Brotwürfeli und Rahmhaube garniert	
KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN	11.50
Aus Wildkräutern von Sauerklee, Sauerampfer, Kerbel und Brennnessel, geschäumte Suppe.	

WARME VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH NUDELN **13.80**

Aromatische Bärlauch Nudeln an einem Bärlauch Pesto

HAUSGEMACHTES SPARGELRAVIOLI **16.50**

Herzhafte Ravioli mit einer Spargelfüllung
Garniert mit Spargelstreifen, Parmesan und Olivenöl

GITZILEBER AUF SPARGEL **18.50**

Sautierte Leber und Nierli vom Gitzi
Auf grünem Spargel

GRÜNER UND WEISSER SPARGEL **20.50**

Schonend gegarter Spargel serviert mit einer
Hausgemachter Hollandaise

PILZRAGOUT IM BLÄTTERTEIG **18.50**

Frische Morcheln und Eierschwämmli im
Blätterteigkissen.

GEBRATENES BACHFORELLENFILET **21.50**

Gebratene Forelle auf gedünstetem Nüsslisalat
Und Salzkartoffeln an einer Zitronenkräuterschaumsauce

SPARGELSTREIFEN MIT CREVETTEN **21.00**

Gebratene Crevetten auf gedünsteten Spargelstreifen
An einem leichtem Knoblauchschaum.

HAUPTGERICHTE FLEISCH, FISCH, VEGI

HAUSGEMACHTE BAUERNBRATWURST	23.00
Währschafte Schweinsbratwurst an einer Zwiebelsauce und Butterrösti	
POULET ROULADE	28.00
Saftig gebratene Roulade im Rohschinkenmantel mit Bratkartoffeln und Gemüse garniert.	
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	28.00
Hausgemachten Butternudeln und Gemüse	
KALBSHAXE	34.00
Geschmorte Kalbshaxe mit Saucen – Gemüse und Rahmkartoffelstock als Beilage	
STUBENKÜKEN „ MISTKRAZERLI“	31.00
Ganz gebackenes Küken auf Frühlings Blattspinat und Strauchtomaten, an einer Guggelisauce. Begleitet von Risotto	
SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG	34.50
Zartes Filet im Speck - Blätterteigmantel an Rotweinsauce Mit frittierten Waffelkartoffeln und Gemüse	
GITZIBRATEN	36.00
Gebratener Gitzischlegel gefüllt mit Kräutern und Rohschinken. An einer Rotweinjus. Schupfnudeln und Frühlingsgemüse	
LAMMGIGOT	33.50
Rose gebratene Lammkeule an einem Rotweinjus Als Beilage Zwiebelkartoffeln und sautierte Bohnen	

GRILLIERTES KALBSSTEAK 39.50

Grilliertes Steak mit Kräuterbutter oder Morchel Sauce.
Als Beilage servierten wir Pommes – frites und Gemüse

ROASTBEEF 45.00

Rosa gebratenes Rindfleisch an einer luftigen
Sauce Béarnaise mit knusprigen Kartoffelkroketten und
Glasiertem Gemüse

RINDSGULASCH STROGANOW 49.00

Heiss sautierte Rindsfiletwürfel mit Champignons,
Essiggurken, Zwiebeln und der natürlichen schärfe
Roter Paprika mit hausgemachten Butternudeln

POCHIERTES FORELLENFILET 38.00

Frische Forelle aus dem hauseigenen Teich, auf Gemüse
und Salzkartoffel. An einer Fischrahmsauce.

GEBRATENER ZANDER 39.00

Gebratener Zander auf Safrannudeln mit
Mediterranem Gemüse

GEFÜLLTE ZUCCHETTI 26.00

Gefüllte Zucchini mit Parmesan gratiniert mit
Gemüsejus und Bratkartoffeln garniert.

SÜSSSPEISEN UND TORTEN

PANNE COTTA	9.50
Gestürztes Rahmköpfchen mit frischen Himbeeren	
RHABARBERSORBET	9.80
Frisches Rhabarbersorbet mit Erdbeerfruchtsauce	
ERDBEERSABAYONE	9.90
Eigelb, Zucker, Erdbeerwein, und Grand Manier Auf dem Wasserbad zur schaumigen Sabayone gerührt	
ERDBEER - TIRAMISU	10.50
Hausgemachtes Tiramisu mit getränktem Biskuit und Luftiger Mascarpone, begleitet von Erdbeeren und Vanilleglace	
COUPE ROMANOFF	10.50
Marinierte Erdbeeren mit hausgemachter Vanille - und Erdbeerglace und Rahm garniert	
RHABARBERSTRUDEL	13.50
Goldbraun gebackener Strudel mit frischer Zimtglace Und Vanillesauce	
HAUSGEMACHTE KIRSCHTORTE	7.50
Mit viel Sorgfalt, ein Originalrezept aus Zug	
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE	5.50
HAUSGEMACHTE SCHWARZWÄLDER TORTE	7.50

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

Unsere Fische und Krustentiere beziehen wir
aus der Schweiz und Europa

Unser Brot und Backwaren sind alle hausgemacht aus Schweizer
Getreide

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden sie sich ans Service –
Personal

Vegan zu kochen ist für unser Betrieb nicht möglich.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8.1 % MwSt.