

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

FRÜHLINGSSALAT 3 - 4 Verschiedene Saison – Blattsalate mit Spargel garniert	12.50
GEMISCHTER SALAT Assortierte Salate mit Blattsalat	13.50
BÄRLAUCH SALAT Frischer Bärlauch und Blattsalat mit hausgemachten Kartoffelchips garniert.	13.00
NÜSSLISALAT MIT WACHTELEI Frischer Nüsslisalat mit Speck und Wachtelei	16.50
CARPACCIO VON GRÜNEM SPECK Fein geschnittener Speck mit Zitrone – Olivenöl mariniert Mit Zwiebelringen garniert	15.50

SUPPE

FLÄDLISUPPE Kräftige Rindfleischsuppe mit Pfannkuchen Streifen als Einlage	10.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE Eine echte Bündner Spezialität	10.80
SPARGEL CREMESUPPE Leicht gebundene Suppe aus weissem Spargel mit Rahm, Brotwürfelchen garniert	13.50
BÄRLAUCH – CAPPUCCINO SUPPE Pikant luftige Suppe aus Bärlauch mit Bärlauch Baquets garniert	13.00
MORCHEL SUPPE Feine Suppe aus frischen Morcheln mit Rahmhaube garniert	14.50

WARME VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Rohschinken – Knoblauchkräutersauce	13.00
HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce	13.00
BÄRLAUCH GNOCCHI Hausgemachte Gnocchi mit Jahrgangs Sbrinz	14.00
HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI Herzhafte Ravioli mit einer Pilzfüllung, garniert mit Parmesan und Olivenoel	16.50
"ÄPLERMAGERONE" Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, gebratene Zwiebeln und Alpkäse Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apfelmus	12.50
SCHWEIZERSPARGEL AUS FLAACH Weisser und oder grüner Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandes	21.50

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	
BLÄTTERTEIG PASTETCHEN	22.50
Gefüllt mit Pilzen und Gemüse	
SCHWEIZERSPARGEL AUS FLAACH	44.00
Weisser und oder grüner Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandes, in 2 Gängen serviert	

GITZI SPEZIALITÄTEN

AUS RIEMENSTALDEN VOM LOOSBERG – HOF

KALTE VORSPEISE

RAGAZZO – MATTONE – TONNATO 17.50
Hauchdünn geschnittener Gitzibraten an einer Thunfischsauce mit Kapern,
Zwiebelringen und Salat garniert

WARME VORSPEISE

GITZI BRATWÜRSTCHEN NACH ST. GALLER ART 13.50
Hausgemachtes Würstli mit grobem Senf und hausgemachtem Brot oder Butterrösti

GITZI HACKTÄTSCHLI 16.50
Hausgemachte Hacktätschli, Nudeln mit Brotbrösmeli serviert

GITZI LEBERLI & NIERLI 16.50
Heiss sautierte Leber & Nierli auf Butterrösti und glasiertem Apfel

GITZI VORESSEN 16.50
Geschmortes Ragout an Rotweinsauce mit Speck und Salbei.
Begleitet von Kartoffelstock

HAUPTGERICHTE

GITZI BRATWURST NACH ST. GALLER ART 28.50
Hausgemachte Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder grober Senf und Brot

GITZI BRUST UND SCHULTER MIT KNOCHEN 28.50
Mariniert und im Ofen gebraten mit Gemüse, Pommes frites oder Baked potatoes

GITZI LEBERLI & NIERLI 36.00
Heiss sautierte Leber & Nierli auf Butterrösti und glasiertem Apfel

GITZI HACKTÄTSCHLI 30.50
Hausgemachte Hacktätschli , Nudeln mit Brotbrösmeli und Gemüse serviert

GITZI VORESSEN 36.00
Geschmortes Ragout an Rotweinsauce.
Begleitet von Kartoffelstock oder Polenta

GITZI BRATEN 39.00
Glasierter Braten, begleitet von Spinat und Cherry - Tomaten
Kartoffelstock oder Polenta

DUO VON GITZI FLEISCHTÄTSCHLI & RÜCKEN 52.00
Saftige Tätschli und rosa gebratener Rücken, an Rotweinsauce
Serviert mit Gemüse, Kartoffelstock oder Polenta

VOM SCHWEIN

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

PANIERTES SCHNITZEL NACH WIENER ART 28.00
Goldgelb gebratenes Schnitzel, Pommes frites 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

GESCHNETZELTES 37.50
Geschnetzeltetes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce, serviert mit Butterrösti

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 Vanilleglace mit heissem Mocca und Rahm	10.50
EISKAFFEE Der Klassiker mit Rahm	9.50
RIEMENSTALDNER - EISKAFFEE Gebrannter Zucker mit Moccalikör verfeinert dieses Eis	11.00
COUPE KAISERSTOCK Himbeeren mit Zucker mariniert mit Erdbeer und Vanilleglace und Rahm	11.00
COUPE BANANENSPLIT Banane mit Schoggi und Vanilleglace, Schoggisauce und Rahm	11.00
COUPE HEIDELBEER Heidelbeeren mit Zucker und Vanilleglace und Rahm	11.00
COUPE DÄNEMARK Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	10.50
COUPE ALEXANDER Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm	10.50
HAUSGEMACHTES PASSIONSFRUCHTSORBET Sämiges Sorbet aus Passionsfrucht mit oder ohne Passoa	9.80 / 14.00
HAUSGEMACHTES APRIKOSENSORBET Sämiges Sorbet aus Aprikosen mit oder ohne Mirabellenbrand	9.80 / 14.00
HAUSGEMACHTES RHABARBERSORBET Sämiges Sorbet aus Rhabarber mit oder ohne Erdbeerzauberlikör	9.80 / 14.00
FÜR UNSERE KLEINEN	
KINDERÜBERRASCHUNG Schokoladenei mit Vanilleglace	7.50

SÜSSSPEISEN

HAUSGEMACHTES CAMEL KÖPFLI MIT RAHM	8.50
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA Sämiges Rahm Köpfl mit frischen Früchten garniert	8.50
MERINGUES MIT RAHM	9.50
"CHRIESBRÄGEL" Warme Kirschen mit Apfelsaft, Zimt und Zucker abgebunden Dazu servieren wir Ihnen geröstete Brotwürfel 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

FRAGEN SIE NACH UNSEREN TÄGLICH FRISCH ZUBEREITETEN
PATISSERIE ANGEBOT, ZUM BEISPIEL
CREMESCHNITTE, VANILLE CORNET

ES HET SOLANGS HET!

