

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 12.50

3 - 4 Verschiedene Saison – Blattsalate mit Spargel garniert

GEMISCHTER SALAT 13.50

Assortierte Salate mit Blattsalat

BÄRLAUCH SALAT 13.00

Frischer Bärlauch und Blattsalat mit hausgemachten Kartoffelchips garniert.

NÜSSLISALAT MIT WACHTELEI 16.50

Frischer Nüsslisalat mit Speck und Wachtelei

CARPACCIO VON GRÜNEM SPECK 15.50

Fein geschnittener Speck mit Zitrone – Olivenöl mariniert
Mit Zwiebelringen garniert

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 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

BÄRLAUCH GNOCCHI 14.00

Hausgemachte Gnocchi mit Jahrgangs Sbrinz

HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI 16.50

Herzhafte Ravioli mit einer Pilzfüllung, garniert mit Parmesan und Olivenoel

"ÄPLERMAGERONE" 12.50

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

SCHWEIZERSPARGEL AUS FLAACH 21.50

Weisser und oder grüner Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise

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	
"ÄLPLERMAGERONE"	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 Hollandaise, in 2 Gängen serviert	

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

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
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce, serviert mit Butterrösti	
NIERLI AN CALVADOSSAUCE	37.50
Geschnetzelte Kalbsnierli an einer Rahmcalvados Sauce, mit Butterrösti oder Nudeln	
KALBSSTEAK MIT MORCHEL SAUCE	39.50
Schonend gegartes Kalbfleisch an einer Morchel - Rahmsauce. Als Beilage servieren 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
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA Sämiges Rahm Köpfl mit frischen Früchten garniert	8.50
MERINGUES MIT RAHM	9.50
"CHRIESIBRÄGEL" 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!