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

SPEZIALITÄTENWOCHE METZGETEN

Bis zum 29. November 2026

Für unsere Metzgeten-Spezialitäten hat der Metzger eigens für uns geschlachtet.
Mit grosser handwerklicher Sorgfalt und viel Liebe zum Detail entstehen daraus feine Gerichte, die Tradition und Genuss vereinen.

Unsere Wurstspezialitäten sind selbstverständlich hausgemacht – authentisch, geschmackvoll und von bester Qualität.

KALTE VORSPEISEN

KLEIN/ NORMAL

HERBSTSALAT (WAHLWEISE MIT GRÄUBI) 9.50 12.50
3 -4 Verschiedene Saison – Blattsalate mit Trauben und Nüssen garniert

GEMISCHTER SALAT(WAHLWEISE MIT GRÄUBI) 9.50 13.50
Assortierte Salate mit Blattsalat

NÜSSLISALAT MIT WACHTELEI 9.50 16.50
Frischer Nüsslisalat mit Speck und Wachtelei

SALAT MIT KALBSMILKEN 9.50 14.50
Gebratene Kalbsmilken, mit Wintersalat an einer Haselnusskräutersauce

SCHWARTENMAGEN 9.50 15.50
Fein geschnittener Schwartenmagen mit Blattsalat garniert an Tomaten - Vinaigrette

CARPACCIO VON GRÜNEM SPECK 9.50 15.50
Fein geschnittener Speck mit Zitrone – Olivenöl mariniert
Mit Zwiebelringen garniert

SUPPE

FLEISCHSUPPE 10.50
Kräftige Rindfleischsuppe mit geröstetem Brot als Einlage

BÜNDNER GERSTENSUPPE 10.80
Eine echte Bündner Spezialität

KÜRBIS CREMESUPPE 12.50
Leicht gebundene Crèmesuppe mit Rahm, Brotwürfelchnen und Balsamicosirup garniert

MARRONI SUPPE 12.80
Sämige Suppe aus Kastanien mit Rahmhaube

STEINPILZ SUPPE 14.50
Feine Suppe aus frischen Steinpilzen mit Rahmhaube garniert

Speziell für unsere Gäste, die alles probieren möchten haben wir kleine Degustationsportionen zubereitet!

	KLEIN	/ HAUPTGANG
HAUSGEMACHTES BLUTWÜRSTCHEN	9.50	23.50
Feines würziges Blutwürstchen mit Kartoffeln, Apfelstückli und Zwiebelsauce		
HAUSGEMACHTES LEBERWÜRSTCHEN	9.50	23.50
Leberwürstchen mit Rosinen als Einlage, serviert mit Sauerkraut und Kartoffeln		
HAUSGEMACHTE BAUERNBRATWÜRSTCHEN	9.50	23.50
Aus Schweinefleisch gestossene Wurst mit Zwiebelsauce und Kartoffelrösti		
SPECK UND BOHNEN	9.50	25.50
Geräuchter und grüner Speck mit Bohnen, Sauerkraut und Kartoffeln		
SCHWINIGS UND CHESCHTÄNÄ	9.50	26.50
Rippli und Speck mit Kastanien und Kartoffeln		
HAFÄCHABIS	9.50	32.50
Eintopf aus Weisskohl, Lammfleisch und Kartoffeln		
RINDSKUTTELN MIT TOMATENSAUCE	9.50	26.50
Geschmorte Kutteln an einer Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln		
RINDSKUTTELN MIT WEISSWEINSAUCE	9.50	26.50
Geschmorte Kutteln an einer Weisswein Sauce mit Kümmel und Salzkartoffeln		
SEMMELKNÖDEL MIT BLUTWURSTGRÖSTEL	9.50	26.50
Mit Zwiebeln und Essiggurken gebratene Blutwurst, Semmelknödel als Beilage		
GERÄUCHTE UND GRÜNE RINDSZUNGE	9.50	28.50
Dünn geschnittene Zunge mit Portweinsauce, Bratkartoffeln und Bohnen		
OCHSENSCHWANZRAGOUT	9.50	28.50
Geschmortes Ochsenschwanzragout am Knochen, serviert mit Kartoffelstock		
SIEDFLEISCH	9.50	27.50
Siedfleisch im Gemüse – Kartoffelsud		
SCHWEINSGESCHNETZELTES A LA MINUTE	9.50	27.00
Fein geschnetzeltes Schweinsbägli an einer braunen Sauce, Butternudeln		
SCHWARTENMAGEN	9.50	26.00
Fein geschnittener Schwartenmagen auf Salzkartoffeln		

SCHWEINSFILET Schweinsfiletmedaillon auf Gemüse und Pilzrahmsauce	9.50	37.50
SCHWEINSVORESSEN Voressen von der Brust (durchzogen) an Rotweinsauce mit Kartoffelstock	9.50	27.00
SCHWEINS FÜESSLI Geschmorte Füessli an Rotweinsauce mit Kartoffelstock	9.50	26.00
TESSINERWURST MIT RISOTTO Tessiner Brühwurst mit sämigem Risotto	9.50	27.00
WAADTLÄDLENDERSAUCISSAU Hausgemachtes Saucissau auf Lauch - Kartoffel – Rahmgemüse	9.50	27.00
SCHWEINSNIERLI Sautiertes Nierli an Rahmsauce auf Butternudeln	9.50	28.00
SCHWEINSLEBERLI Gebratenes Leberli an Rotweinsauce mit Rösti	9.50	28.00
KALBSMILKEN PASTETCHEN Blätterteigpastetchen mit Milken - Champignonrahmsauce	9.50	27.00
MARK BEIN - TOAST In Butter getoastetes Weissbrot mit Mark Bein	9.50	24.00
PILZRAVIOLI Hausgemachte Ravioli mit Pilzfüllung	9.50	28.50
KARTOFFELGNOCCHI Hausgemachte Gnocchi mit einer kräftigen Tomatensauce	9.50	25.50
RATATOUILLE Gemüse - Topf aus Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Peperoni	9.50	22.00
RÜEBLI AN EINER WEISSEN - SAUCE Rübli mit Zwiebeln und Schnittlauch an einer Béchamelsauce	9.50	20.00
PILZRISOTTO Sämiger Risotto mit frischen Pilzen, und Parmesan.	9.50	26.00
TAGLIATELLE MIT WEISSEM TRÜFFEL Hausgemachte Nudeln, an leichter Rahmsauce mit weissem Trüffe	9.50	44.00

Unsere Degustationsportionen können Sie auch als Hauptgerichte geniessen. 4 kleine sind etwa die Menge eines Hautganges. Abänderungen können wir keine berücksichtigen.

TYPISCHE METZGETEN HAUPTGERICHTE

WURSTTELLER 35.50
Blut, Leber und Bratwurst mit Sauerkraut, Rösti und Apfelstückli

SCHWEINE SCHWÄNZLI 18.50
Gesalzenes Schwänzli mit Senf, Sauerkraut und Salzkartoffeln

GNAGI MIT SAUERKRAUT 27.50
Gesalzene Wädli mit Senf, Sauerkraut und Salzkartoffeln

SCHWEINSKOTELETTE MIT ODER OHNE RÜCKENSPECK 31.50
Im Ofen gebratene Kotelette mit Bratkartoffelgemüse

BERNER PLATTE 47.50
" Vo allem ä chli Öppis " mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln

NICHT TYPISCH ABER AUCH SCHWEIN

RAHMSCHNITZEL 28.00
Zartes Schnitzel an einer Champignonrahmsauce, Butternudeln und Gemüse

PANIERTES SCHNITZEL 28.00
Goldgelb gebratenes Schnitzel, Pommes frites und Gemüse

CORDON BLEU 30.50
Goldgelb gebratenes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Dazu der "absolute Klassiker" Pommes frites und Gemüse

VOM KALB UND RIND

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

GRILLIERTES RINDSFILET 51.00
EIN EDLES STÜCK FLEISCH , SCHONEND GEGART MIT HAUSGEMACHTEM KRÄUTERBUTTER
Pommes – frites oder gebackene Kartoffel (Baked potatoes)

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

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, Schockoladensauce und Rahm

COUPE ALEXANDER 10.50
Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm

COUPE NESSELRODE 11.00
Marroni Pürée mit Vanilleglace, Meringues und Rahm

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

HAUSGEMACHTES APFELSORBET 9.80 / 14.00
Sämiges Sorbet aus grünem Apfel mit oder ohne Apfellikör

FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERÜBERRASCHUNG 7.50
Schokoladenei mit Vanilleglace

SÜSSSPEISEN

HAUSGEMACHTES CARAMEL KÖPFLI MIT RAHM 8.50

MERINGUES MIT RAHM 9.50

"CHRIESIBRÄGEL" 9.50
Warme Kirschen mit Apfelsaft, Zimt und Zucker abgebunden
Dazu servieren wir Ihnen geröstete Brotwürfeli und Rahm

"BRISCHTENER BIRÄ" 9.50
Gedörrte Birnen mit Zimt und Honig gekocht. Dazu viel "Nidle"

HAUSGEMACHTER RUM - TOPF 10.50
Früchten in Rum und Zucker eingelegt, serviert mit Vanilleglace und Rahm.

WEISSES ODER DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE 10.50
Hausgemachtesls luftiges Mousse aus Felchlin Schoggi mit Früchten & Rahm garniert

GESCHMORTE FEIGEN 10.50
Mit Hausgemachter Vanilleglace und Rahm

VERMICELLE 9.50
Marroni Püree Mit Meringue und Rahm

ORANGENSABAYONE 9.80
Eigelb, Zucker, Weisswein, Orangensaft & Gr. Manier, im Wasserbad schaumig gerührt.

ORANGENSABAYONE TICINO 15.00
Eigelb, Zucker, Weisswein, Orangensaft & Gr. Manier, im Wasserbad schaumig gerührt.
Mit Amaretti – Stückchen und Vanilleglace

HAUSGEMACHTE KIRSCHTORTE 7.50
Ein Originalrezept aus Zug.