



SOMMER MENÜVORSCHLÄGE

Gültig von Juni bis September 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

SOMMERMENÜ

TOMATENSALAT MIT GEBRATENEM MOZZARELLA

Leicht konfierte Picadilly – Tomaten an Balsamico und Olivenöl, mit gebratenem Buffalo – Mozzarella aus Italien. Garniert mit einem weissen Tomatenschaum.

FORELLENFILET AUF SOMMERBLATTSPINAT

Gebratenes Bachforellenfilet auf gedünstetem Blattspinat, Salzkartoffeln und Eierschwämmli, begleitet von einer Sauce Hollandaise.

KALBSHAXE CREMOLATTA

Glasierte Kalbshaxe garniert mit eingelegten Bio – Zitronen. Auf mediterranem Gemüsebeet, begleitet von einer Bramata – Polenta oder Kartoffelstock

APRIKOSENSORBET MIT BUTTERBROTKÜCHLEIN

Hausgemachtes Aprikosensorbet mit Pfirsichkompott und Herzhaftes Butterbrotküchlein

PRO PERSON FR. 85.00

KALTE VORSPEISEN

SOMMERSALAT	12.50
3-4 verschiedene Blattsalate mit Pistazien und Melonenwürfelchen aus Sizilien	
GEMISCHTER SALAT	13.50
4 assortierte Saison - Salate mit Blattsalat	
TOMATENSALAT MIT GEBRATENEM MOZZARELLA	16.50
Leicht konfierte Picadilly – Tomaten an Balsamico und Olivenöl, mit gebratenem Buffalo – Mozzarella aus Italien. Garniert mit einem weissen Tomatenschaum.	
HAUSGERÄUCHERTER WILDLACHS	15.50
Würzig marinierter Wildlachs aus Schottland Mit Rettich Sprossen - Salat Als Beilage Meerrettichschaum und Zwiebelkonfitüre Serviert mit Toast und Butter	
VITELLO TONNATO	18.50
Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten an einer Thunfischsauce mit Kapern, Zwiebelringen und Sommersalat garniert	

SUPPEN

KRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN **10.50**

Die altbekannte Flädli-suppe

BÜNDNER GERSTENSUPPE **10.80**

Hausgemachte Bündner Spezialität

PILZSCHAUMSUPPE **13.50**

Sämige Suppe aus frischen Pilzen mit Rahmhaube
Und Brühwürfel

TOMATENCREMESUPPE **12.50**

Pikante Cremesuppe mit Basilikum und Rahm gratiert

KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN **12.50**

Aus Wildkräutern von Sauerklee, Sauerampfer, Kerbel
und Brennnessel , geschäumte Suppe.

MELONENKALTSCHALE **13.50**

Kalte Melonensuppe mit Portwein und
Champagner abgerundet

GAZPACHO **13.50**

Kalte Tomaten - Gurkensuppe mit Tabasco und
Balsamicoessig abgerundet

WARME VORSPEISEN

GESCHMORTE LATTICH ROULADE	13.80
Lattich mit einer Pilzfüllung eingerollt An einer Tomatensauce mit Käse überbacken	
HAUSGEMACHTES PILZRAVIOLI	16.50
Dünne Ravioli mit einer würzigen Pilzfüllung Garniert mit frischen Pilzen, Olivenöl und Parmesan	
GESCHORTES RATATOUILLE	13.50
Herzhaftes Sommergemüse begleitet von frittiertem Mozzarella	
HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI	13.00
Pasta Spezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Rohschinken -Knoblauchkräutersauce	
MEERESFRÜCHTERISOTTO	17.50
Samtig und sämiger Risotto mit Muscheln, Crevetten und Tintenfischen gegart	
GEBRATENES FORELLENFILET	21.50
Gebratenes Filet auf gedünstetem Nüsslisalat Und Salzkartoffeln an einer Zitronenkräutersaumsauce	
FRITTIERTE FISCH - GEMÜSEROLLE	19.00
Marinierter Zander und eine Vielfalt von Gemüse in hauchdünnen Teigblättern frittiert Umgeben von einer Curryschaumsauce	

HAUPTGERICHTE

- SCHWEINSRAHM Schnitzel** **28.00**
Gebratene Schnitzel vom Nierstück an einer Champignonrahmsauce mit hausgemachten Butternudeln, Gemüse
- SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG** **34.50**
Zartes Filet im Blätterteigmantel an einer Rotweinsauce
Mit frittierten Waffelkartoffeln, Gemüse
- HAUSGEMACHTE BAUERNBRATWURST** **23.00**
Aus Schweinefleisch gestossene Wurst an einer Zwiebelsauce und Butterrösti
- GEFÜLLTE KALBSBRUST** **31.00**
Goldbraun glasierte Kalbsbrust mit einer Pinien - Fleischfüllung
Begleitet von hausgemachten Nüdeli mit Brotbrösmeli und Sommergemüse
- GESCHMORTES KALBSRAGOUT** **34.00**
In Rotwein geschmortes Ragout und Wurzelgemüse
Als Beilage Rahmkartoffelstock
- GLASIERTER KALBSBRATEN VOM NIERSTÜCK** **38.50**
Mariniertes Nierstück im Ofen arosiert, an einem leichten Kalbsjus, mit goldgelbem Kartoffelgratin, Gemüse
- GRILLIERTES KALBSSTEAK** **39.50**
Schonend gegartes Kalbfleisch mit hausgemachtem Kräuterbutter. Als Beilage servierten wir Ihnen Pommes - frites, Gemüse

ROASTBEEF	45.00
Rosa gebratenes Rindfleisch an einer luftigen Sauce béarnaise mit knusprigen Kräuterkartoffeln, Gemüse	
RINDSGULASCH STROGANOW	49.00
Heiss sautierte Rindsfiletwürfel mit Champignons, Essiggurken, Zwiebeln und der natürlichen schärfe Roter Paprika mit hausgemachten Butternudeln	
DUO VOM STUBENKÜCKEN „ MISTKRAZERLI“	31.00
Schenkelroulade und Brust auf gedünstetem Nüsslisalat und Karotten an einer Geflügelschaumsauce. Begleitet von Safranrisotto	
LAMMGIGOT	36.50
Rose gebratene Lammkeule an einem Rotweinjus Als Beilage Zwiebelkartoffeln und sautierte Bohnen	
POCHIERTES FORELLENFILET	29.50
Frische Forelle aus dem hauseigenen Teich, Auf Gemüse und Salzkartoffel, an einer Fischrahmsauce.	
GEBRATENER SEETEUFEL	36.00
Gebratene Medaillons auf Safrannudeln mit mediterranem Gemüse	
GEFÜLLTE ZUCCHETTI	22.50
Gefüllte Zucchini mit Parmesan gratiniert mit Gemüsejus und Bratkartoffeln garniert.	
HAUSGEMACHTES PILZRAVIOLI	28.50
Dünne Ravioli mit einer würzigen Pilzfüllung Garniert mit frischen Pilzen, Olivenöl und Parmesan	
HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI	22.50
Pasta Spezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce	

SÜSSSPEISEN UND TORTEN

- APRIKOSENSTRUDEL** **13.50**
Goldbraun gebackener Strudel mit frischer Vanilleglace
Und Vanillesauce
- PANNA COTTA** **9.50**
Gestürztes Rahmköpfchen mit frischen Früchten garniert
- HAUSGEMACHTES SAVARIN** **13.00**
Hefeteigringli mit Rum Sirup getränkt und mit frischem
Fruchtsalat und Rahm garniert
- APRIKOSENSORBET MIT BUTTERBROTKÜCHLEIN** **12.50**
Hausgemachtes Aprikosensorbet mit Pfirsichkompott und
Herzhaftes Butterbrotküchlein
- TIRAMISU** **10.50**
Hausgemachtes Tiramisu mit getränktem Biskuit und luftiger
Mascarpone, begleitet von einem weissen Mocca Schaum
- COUPE MELBA** **10.50**
Eingelegte Pfirsiche mit hausgemachter Vanilleglace,
Himbeersauce und Rahm garniert
- HAUSGEMACHTE KIRSCHTORTE** **7.50**
Mit viel Sorgfalt, nach einem Originalrezept aus Zug, hergestellt
- ZITRONENSORBET** **9.80**
Frisches Zitronensorbet mit Erdbeerfruchtsauce

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.