

## 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

WINTERSALAT 12.50

3 -4 Verschiedene Saison – Blattsalate mit Apfelperlen und Nüssen 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	10.50
Kräftige Rindfleischsuppe mit Pfannkuchen Streifen als Einlage	
BÜNDNER GERSTENSUPPE	10.80
Eine echte Bündner Spezialität	
KÜRBIS CREMESUPPE	12.50
Leicht gebundene Crèmesuppe mit Rahm, Brotwürfelchen und Balsamicosirup garniert	
BÄRLAUCH – CAPPUCCINO SUPPE	13.00
Pikant luftige Suppe aus Bärlauch mit Bärlauchbaquett garniert	
MORCHEL SUPPE	14.50
Feine Suppe aus frischen Morcheln mit Rahmhaube garniert	

## WARME VORSPEISEN

<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI</b>	13.00
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Rohschinken – Knoblauchkräutersauce	
<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI</b>	13.00
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce	
<b>BÄRLAUCH GNOCCHI</b>	14.00
Hausgemachte Gnocchi mit Jahrgangs Sbrinz	
<b>HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI</b>	16.50
Herzhafte Ravioli mit einer Pilzfüllung, garniert mit Parmesan und Olivenoel	
<b>"ÄPLERMAGERONE"</b>	12.50
Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, gebratene Zwiebeln und Alpkäse Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apfelmus	

## FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

<b>HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI</b>	28.50
Herzhafte Ravioli mit einer Pilzfüllung, garniert mit Pilzen, Parmesan und Olivenoel	
<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI</b>	22.50
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Tomatensauce	
<b>"ÄPLERMAGERONE"</b>	21.50
Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, gebratene Zwiebeln und Alpkäse Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apfelmus	
<b>BLÄTTERTEIG PASTETCHEN</b>	22.50
Gefüllt mit Pilzen und Gemüse	

# 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  
Geschnetzeltes 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

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

