



## HERBST MENÜVORSCHLÄGE

Gültig von September bis November 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](mailto:kaiserstock@bluewin.ch)

# HERBSTMENÜ

## **PILZMOUSSE AUF MARINIERTEN STEINPILZEN**

Luftiges Pilzmousse auf dünnen Pilzscheiben  
Mit Herbstsalat im Mandelkorbchen und einer  
Himbeervinaigrette garniert

\*\*\*

## **WILDBRATWÜRSTCHEN**

Hausgemachtes Bratwurstchen auf Zwiebelsauce  
Und frittierten Kartoffelkuchlein

\*\*\*

## **KANINCHENRAGOUT**

Ohne Knochen geschmortes Kaninchenragout  
Mit Gemüse garniert  
Serviert mit Rahmkartoffelstock

\*\*\*

## **ZIMTPARFAIT**

Erfrischendes Parfait begleitet von warmen Zwetschgen.  
Vanilleglace und Mandelgebäck runden das Dessert ab.

**Pro Person Fr. 80.50**

# KALTE VORSPEISEN

<b>HERBSTSALAT</b>	<b>12.50</b>
3-4 verschiedene Blattsalate mit sautierten Pilzen Und Brotwürfeli	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>13.50</b>
4 assortierte Saison - Salate mit Blattsalat	
<b>NÜSSLISALAT MIT WACHTELEI</b>	<b>16.50</b>
Nüsslisalat mit Seck und Wachtelei	
<b>TOMATENSALAT MIT GEBRATENEM MOZZARELLA</b>	<b>16.50</b>
Leicht konfierte Picadilly – Tomaten an Balsamico und Olivenöl, mit gebratenem Buffalo – Mozzarella aus Italien. Garniert mit einem weissen Tomatenschaum.	
<b>HAUSGERÄUCHERTER WILDLACHS</b>	<b>15.50</b>
Würzig marinierter Wildlachs aus Schottland Mit Rettich Sprossen - Salat Als Beilage Meerrettichschaum und Zwiebelkonfitüre Serviert mit Toast und Butter	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>18.50</b>
Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten an einer Thunfischsauce mit Kapern, Zwiebelringen und Herbstsalat garniert	
<b>PILZMOUSSE AUF MARINIERTEN STEINPILZEN</b>	<b>15.50</b>
Luftiges Mousse auf dünnen Pilzscheiben, mit Herbstsalat im Mandelkörnchen und einer Himbeervinaigrette garniert	

# SUPPEN

**KRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN** **10.50**

Die altbekannte Flädli-suppe

**BÜNDNER GERSTENSUPPE** **10.80**

Hausgemachte Bündnerspezialität

**PILZSCHAUMSUPPE** **13.50**

Sämige Suppe aus frischen Pilzen mit Rahmhaube  
Und Brotwürfeli

**KÜRBISSCHAUMSUPPE** **12.50**

Sämige Cremesuppe mit Balsamicosirup und Rahm graniert

**KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN** **12.50**

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

# WARMES VORSPEISEN

<b>GESCHMORTE LATTICHOULADE</b>	<b>13.80</b>
Lattich mit einer Pilzfüllung eingerollt An einer Tomatensauce mit Käse überbacken	
<b>HAUSGEMACHTES PILZRAVIOLI</b>	<b>16.50</b>
Dünne Ravioli mit einer würzigen Pilzfüllung Garniert mit frischen Pilzen, Olivenöl und Parmesan	
<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI</b>	<b>13.00</b>
Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt. Mit Parmesan und einer Rohschinken -Knoblauchkräutersauce	
<b>MEERESFRÜCHTERISOTTO</b>	<b>17.50</b>
Samtig und sämiger Risotto mit Muscheln, Crevetten und Tintenfischen gegart	
<b>GERBRATENES FORELLENFILET</b>	<b>13.00</b>
Gebratenes Filet auf gedünstetem Nüsslisalat Und Salzkartoffeln an einer Zitronenkräutersauce	
<b>FRITIERTE FISCH - GEMÜSEROLLE</b>	<b>19.00</b>
Marinierter Zander und eine Vielfalt von Gemüse in hauchdünnen Teigblättern frittiert Umgeben von einer Curryschaumsauce	
<b>WILDBRATWÜRSTCHEN</b>	<b>16.50</b>
Hausgemachtes Bratwurstchen auf Zwiebelsauce Und frittierten Kartoffelkuchlein	

# HAUPTGERICHTE

- SCHWEINSRAHMSCHNITZEL** **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 Gemüse
- GESCHMORTES KALBSRAGOUT** **34.00**  
In Rotwein geschmortes Ragout und Wurzelgemüse  
Als Beilage Rahmkartoffelstock
- GLASIRTER 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

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

# SÜSSSPEISEN UND TORTEN

**APFELSTRUDEL 13.50**

Goldbraun gebackener Strudel mit frischer Vanilleglace  
Und Vanillesauce

**ZIMTPARFAIT 12.50**

Parfait begleitet von warmen Zwetschgen, Vanilleglace und  
Mandelgebäck runden das Dessert ab.

**PANNA COTTA 9.50**

Gestürztes Rahmköpfchen mit frischen Früchten garniert

**HAUSGEMACHTES SAVARIN 13.00**

Hefeteigringli mit Rumsirup getränkt und mit frischem  
Fruchtsalat und Rahm garniert

**TIRAMISU 10.50**

Hausgemachtes Tiramisu mit getränktem Bisquit und luftiger  
Mascarpone, begleitet von einem weissen Moccaschaum

**COUPE MELBA 10.50**

Eingelegte Pfirsiche mit hausgemachter Vanilleglace,  
Himbeersauce und Rahm garniert

**HAUSGEMACHTE KIRSCHTORTE 7.50**

Mit viel Sorgfalt, einem Originalrezept aus Zug und  
Qualitätskirsch der Firma Dettling aus Brunnen, hergestellt

**ZITRONENSORBET 9.80**

Frisches Zitronensorbet mit Fruchtsauce

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.