



WINTER MENÜVORSCHLÄGE

Gültig von November 2026 bis März 2027

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

WINTERMENÜ

VITTELO TONNATO

Rosa Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten mit Thunfischsauce und Salat garniert

GEMÜSERAVIOLI

Würzige Ravioli mit Ricotta und Gemüse gefüllt, mit brauner Salbeibutter garniert

RINDSSCHMORBRATEN

Zarte geschmorter Braten an einer kräftigen Rotweinsauce
Mit Kartoffelstock und Gemüse

APFELKÜCHLEIN

Ein hausgemachter Klassiker
Mit Vanillesauce und Zimtglace serviert

PRO PERSON FR. 83.00

KALTE VORSPEISEN

WINTERSALAT	12.50
3-4 verschiedene Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Brotwürfeli	
GEMISCHTER SALAT	13.50
4 assortierte Saison - Salate mit Blattsalat	
NÜSSLISALAT	15.50
Nüsslisalat mit sautierten Champignons und Kalbsleber	
VITTELO TONNATO	18.50
Rosa Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten mit Thunfischsauce und Salat garniert	
GEFLÜGELTERRINE	18.50
Feine Terrine mit Herbsttrompeten, Pistazien und Geflügelleber gefüllt. Begleitet von marinierter Mango und Salat. Serviert mit Toast und Butter	
MEERFRÜCHTESALAT	17.50
Miesmuscheln, Crevetten und gebratener Tintenfisch auf Blattsalat. Serviert mit Knoblauchbaguette.	

SUPPEN

KRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN **10.50**

Die altbekannte Flädli-suppe

BÜNDNER GERSTENSUPPE **10.80**

Hausgemachte Bündnerspezialität

KÜRBISSAUMSUPPE **12.50**

Sämige Suppe mit Rahmhaube,
Balsamicosirup und Brotwürfeli

MARONI SUPPE **12.80**

Feine Suppe aus Kastanien mit Rahm und Brot garniert.

HUMMERSUPPE **16.50**

Klassische Suppe mit Cognac verfeinert
Und Hummer als Einlage.

WARME VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE CASARECCE, GEMELLI 13.50

Pastaspezialität die ursprünglich aus Sizilien stammt.
Mit Parmesan und einer Tomatensauce
Oder Rohschinken – Knoblauchkräutersauce

GRATINIERTE RINDSKUTTELN 13.50

Geschmorte Kutteln an einer Tomaten – Weissweinsauce
Mit Parmesan überbacken.

STEINPILZRISOTTO 13.50

Sämiger Risotto mit getrockneten Steinpilzen
Mit Parmesan verfeinert.

GEMÜSERAVIOLI 16.50

Würzige Ravioli mit Ricotta und Gemüse gefüllt,
mit brauner Salbeibutter garniert

SPAGHETTI A LA VONGOLE 16.50

Spaghetti mit frischen Muscheln, Crevetten und Tintenfisch.

POCHIERTES FORELLENFILET 21.50

Frische Forelle aus dem hauseigenen Teich,
Schonend gegart auf Gemüse und Salzkartoffel
An einer Fischrahmsauce.

HAFÄCHABIS 17.50

Eintopfgericht aus Weisskohl, Lammfleisch und Kartoffeln.

ENTENBRUST 19.50

Sautierte Entenbrust auf Rotkraut mit Bratkartoffeln
An Orangen – Portweinsauce.

HAUPTGERICHTE FLEISCH, FISCH, VEGI

HAUSGEMACHTE BAUERNBRATWURST 23.00

Währschafte Schweinsbratwurst an einer Zwiebelsauce und Butterrösti

POULETROULADE 28.00

Saftig gebratene Roulade im Rohschinkenmantel mit Bratkartoffeln und Gemüse garniert.

SCHWEINSRAHM-SCHNITZEL 28.00

Hausgemachten Butternudeln und Gemüse

KALBSHAXE 34.00

Geschmorte Kalbshaxe mit Saucen – Gemüse und Rahmkartoffelstock als Beilage

HAFÄCHABIS 32.00

Eintopfgericht aus Weisskohl, Lammfleisch und Kartoffeln.

SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG 34.50

Zartes Filet im Speck - Blätterteigmantel an Rotweinsauce
Mit frittierten Waffelkartoffeln und Gemüse

BÄRNERPLATTE 36.00

Rippli, Speck, Siedfleisch und Saucisson
Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln.
Währschaft und Gut!

RINDSSCHMORBRATEN 36.00

Zarte geschmorte Braten an einer kräftigen Rotweinsauce
Mit Kartoffelstock und Gemüse

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART 37.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch wahlweise mit oder ohne Kalbsnierli an Cognac – Rahmsauce mit Butterrösti Serviert

ROASTBEEF 45.00

Rosa gebratenes Rindfleisch an einer luftigen Sauce Béarnaise mit knusprigen Kartoffelkroketten und Glasiertem Gemüse

RINDSGULASCH STROGANOW 47.00

Heiss sautierte Rindsfiletwürfel mit Champignons, Essiggurken, Zwiebeln und der natürlichen schärfe Roter Paprika mit hausgemachten Butternudeln

POCHIERTES FORELLENFILET 38.00

Frische Forelle aus dem hauseigenen Teich, Schonend gegart auf Gemüse und Salzkartoffel An einer Fischrahmsauce.

GEBRATENER SEETEUFEL 42.50

Gebratene Medaillons auf Safrannudeln mit Mediterranem Gemüse

GEFÜLLTE ZUCCHETTI 26.00

Gefüllte Zucchetti mit Parmesan gratiniert mit Gemüsejus und Bratkartoffeln garniert.

SÜSSSPEISEN UND TORTEN

HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE 5.50

HAUSGEMACHTE SCHWARZWÄLDERTORTE 7.50

HAUSGEMACHTE KIRSCHTORTE 7.50

einem Originalrezept aus Zug, mit viel Sorgfalt und
Qualitätskirsch hergestellt.

APFELTORTE 7.50

Lauwarme Blätterteig - Apfeltorte mit
Vanilleglace und Rahm garniert

PANNA COTTA 9.50

Hausgemachtes Rahmköpfchen mit Himbeeren

SOUFFLÉE GRAND MANIER 10.50

Halbgefrorenes Soufflée mit Orangenfilets und mit
Grand Manier flambiert

APFELKÜCHLEIN 13.50

Ein hausgemachter Klassiker
Mit Vanillesauce und Zimtglace serviert

SAVARIEN DER KLASSIKE 13.00

Mit Rum – Orangensirup getränktes Hefegebäck
Gefüllt mit Fruchtsalat und Rahm garniert

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.