

LUNCH UND DINNER

Von 12.00 bis 15.00 Uhr Lunch

Von 18.00 bis 22.00 Uhr Dinner

VORSPEISEN – STARTERS

CHF

BUNTER BLATT- UND GEMÜSESALAT

14

bunter Blattsalat, knackiges eingelegtes Gemüse

COLOURFUL LEAF AND VEGETABLE SALAD

colourful leaf salad, crispy vegetables

TOMATE UND MOZZARELLA

18

Ochsenherztomatenscheiben, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum, 10-jähriger Balsamico

TOMATO AND MOZZARELLA

Ox heart tomato slices, buffalo mozzarella, rocket, basil, 10-year-old balsamic vinegar

HAWAIIANISCHES KINGFISCH POKÉ

19

gebeizte Kingfischwürfel, Avocado, Ingwer-Koriandersud, Wakame Algen und Sushireis

HAWAIIAN KINGFISH POKE

marinated kingfish cubes, avocado, ginger coriander brew, wakame and sushi rice

FANG DES TAGES – UNSERE SERVICEMITARBEITER GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT!

22

Terrine und gebratene Tranche mit Kürbis und Safran Crème Fraiche

CATCH OF THE DAY – OUR WAITERS ARE HAPPY TO PROVIDE YOU WITH INFORMATION!

terrine and roasted slice with pumpkin and saffron crème fraiche

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM SCHWEIZER RIND

25

mit gebratenen Eierschwämmli, Sauerteigchip und Ofenzwiebelcreme

HAND CRAFTED TATAR FROM SUISSE BEEF

with roasted chanterelles, sourdough chip and oven onion cream

SCHWEIZER NÜSSLISALAT

mit Portweifeigen, Kartoffeldressing und Croûtons

SUISSE LAMB'S LETTUCE

with port wine, potato dressing and croutons

19

wahlweise mit:

with a choice of:

vier Garnelen / four prawns

Speck / bacon

Rindsfilet / beef tenderloin

grillierte Avocado / grilled avocado

32

22

48

24

IHR HAUSGEMACHTES DRESSING NACH WAHL

Hausdressing, französisches Dressing oder italienisches Dressing

YOUR CHOICE OF HOMEMADE DRESSING

“Vitznauerhof“ dressing, French dressing, Italian dressing

SUPPEN – SOUPS

BLUMENKOHL-CURRY-SUPPE mit pikanten Garnelenstücken SOUP OF CAULIFLOWER AND CURRY with spicy prawn pieces	16
CAPPUCCINO VOM HOKKAIDOKÜRBIS mit steirischem Kürbiskernöl und Kräutercrepe Streifen CAPPUCCINO FROM THE HOKKAIDO PUMPKIN with styrian pumpkin seed oil and herbal crêpe slices	14
KALTSCHALE VON VITZNAUER WILDKRÄUTER mit Sauerrahm und Räucherforellen-Gurkenroulade CHILLED SOUP OF HERBS FROM VITZNAU with sour-cream and a roulade of smoked trout from fisherman Zimmermann	16

ZWISCHENGERICHTE – SNACKS

SPAGHETTINI AL DENTE	18	25
mit geschmolzenen Tomaten, herrlich duftender Basilikum und Parmesan		
SPAGHETTINI AL DENTE		
with melted tomatoes, wonderful aromatic basil and parmesan cheese		
ZARTE STEINPILZRAVIOLI	26	35
mit Kalbfleischscheiben, Zwiebelconfit und Spinat		
TENDER VEAL RAVIOLI		
with veal meat slices, onion confit and spinach		

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

serviert zwischen 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr

<p>RAGOUT UND NIERSTÜCK VOM SCHWEIZER HIRSCH mit Butter-Thymian Spätzli und Apfel-Rüebli Gemüse RAGOUT AND SIRLOIN FROM SUISSE DEER with butter thyme dumplings and apple carrot vegetables</p>	48
<p>ROSA GEBRATENES INNERSCHWYZER RINDSFILET mit Portweinjus, Kartoffel-Kürbisstampf und Brokoli PINK ROASTED LOCAL BEEFFILLET mit port wine jus, potato pumpkin and broccoli</p>	58
<p>GRILLIERTES KALBSKOTELETT mit Kartoffelgratin und Grillgemüse GRILLED VEAL CUTLET with potatogratin and grilled vegetables</p>	55
<p>ROSA GEBRATENES LAMMRACK mit cremiger Polenta und Ratatouille Gemüse PINK ROASTED LAMB RACK with creamy polenta and ratatouille vegetables</p>	49
<p>VITZNAUERHOF BRATWURST mit Ratatouille und Beilagen nach Wahl VITZNAUERHOF SAUSAGE with ratatouille and supplements</p>	28
<p>Cremige Limonenpolenta, Kartoffelgratin, Butter-Thymian Spätzli oder Kartoffel-Kürbisstampf Creamy lime polenta, potatogratin, butter thyme dumplings and potato-pumpkin mash</p>	

<p>GEBRATENE TRANCHE VOM SAIBLING mit Kräuterreis, weissen Bohnen und karamellisierten Fenchel ROASTED SLICE FROM CHAR with herbal rice, white beans and caramelized fennel</p>	45
<p>IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE mit geschmolzener Butter, Salzkartoffeln und Spinat IN WHOLE ROASTED SOLE with melted butter, salted potatoes and spinach</p>	55
<p>IN DER FOLIE GESCHMORTER BLUMENKOHL mit einem pochiertem Ei, Linsen und Trüffelschaum IN THE FOIL BRAISED CAULIFLOWER with a poached egg, lentils and truffle foam</p>	35
<p>VEGETARISCHE ÜBERRASCHUNG lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen VEGETARIAN SURPRISE lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen</p>	35
<p>WAHLWEISE VERSCHIEDENE DIPS UND SAUCEN Wildkräuterbutter, zerlassene Butter, Gewürz-Joghurtsauce, Sauce Béarnaise oder Portweinjus OUR CHOICE OF DIPS AND SAUCES wild herb butter, melted butter, spice yoghurt sauce, sauce béarnaise or port wine sauce</p>	

Fleischherkunft

Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Wild: Schweiz
Lamm: Schweiz, Irland
Kalbsfleisch: Schweiz
Geflügel: Schweiz

Fischherkunft

Süsswasserfische aus Schweizer Gewässern
Salzwasserfische aus internationalen Gewässern

GLACÉ – ICE CREAM

VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE GLACÉ UND SORBETS
CHOICE OF ICE CREAM AND SORBETS

PRO KUGEL
PER SCOOP

4

SORBET

Himbeere, Erdbeere, , Exotic, Gurken-Buttermilch, Zitrone
raspberry, strawberry, banana, exotic, cucumber-buttermilk, lemon

GLACÉ

Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Stracciatella, Kaffee
vanilla, chocolate, walnut, yoghurt, stracciatella, coffee

MIT ODER OHNE RAHM

WITH OR WITHOUT WHIPPED CREAM

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce

COUPE DANMARK

vanilla ice cream with hot chocolate sauce

9

12

SCHWEIZER EISKAFFEE

2 Kugeln Kaffeglacé, heisser Kaffee, Schlagrahm

SWISS ICED COFFEE

2 scoops of coffee ice cream, hot coffee, whipped cream

8

12

DESSERT

kleine Portion

EINE KLEINE, SÜSSE VERSUCHUNG		10
unser charmanter Servicemitarbeiter zeigt Ihnen gerne unsere Auswahl an feinen Verführungen		
A SMALL SWEET TEMPTATION		
our charming waiter or waitress is happy to show you our variety of delicious seduction		
AUSWAHL VOM INNERSCHWEIZER KÄSE	15	24
mit Früchtebrot und Birnenschutney		
CHOICE OF CHEESE FROM CENTRAL SWITZERLAND		
with fruit bread and pear chutney		
COUPE NESSELRODE	10	15
Vermicelle, Vanille glace, Meringues und Schlagrahm		
COUPE NESSELRODE		
vermicelle, vanilla ice cream, meringue and whipped cream		
WARMER APFELSTRUDEL	10	15
Schweizer Apfel, Rosinen, Rum, Vanille Glace und Schlagrahm		
HOT APPLE STRUDEL		
Suisse apple, raisins, rum, vanilla ice cream, and whipped cream		
CRÈME CATALANA	18	
mit Himbeersorbet		
CRÈME CATALANA		
with raspberry sorbet		

GETRÄNKE

MINERAL

MINERAL WATER

Knutwiler mit CO2	50cl	CHF	5.50
Knutwiler ohne CO2	50cl	CHF	5.50
Knutwiler mit CO2	75cl	CHF	8
Knutwiler ohne CO2	75cl	CHF	8
San Pellegrino	50cl	CHF	7.50
Acqua Panna	50cl	CHF	7.50

SOFTDRINKS

SOFT DRINKS

Coca Cola	33cl	CHF	5
Coca Cola zero	33cl	CHF	5
Elmer Citro	33cl	CHF	5
Sinalco	33cl	CHF	5
Rivella rot	33cl	CHF	5
Rivella blau	33cl	CHF	5
Thomas Henry Tonic	20cl	CHF	5
Thomas Henry Bitter Lemon	20cl	CHF	5
Thomas Henry Ginger Ale	20cl	CHF	5
Apfelsaftschorle	33cl	CHF	5
Süssmost	33cl	CHF	5
Red Bull	25cl	CHF	6
Sanbitter	10cl	CHF	5
Eistee Lemon	33cl	CHF	6
Eistee Peach	33cl	CHF	6

FRUCHTSÄFTE

FRUIT JUICES

Orangensaft	20cl	CHF	6
Pink Grapefruitsaft	20cl	CHF	6
Tomatensaft	20cl	CHF	6
Orangensaft (frisch gepresst)	20cl	CHF	8

KAFFEE / TEE

COFFEE/ TEA

Tee, diverse Aromen 1 Portion		CHF	8
Cafe Crème		CHF	5
Espresso		CHF	5
Espresso Macchiato		CHF	6
Doppelter Espresso		CHF	8
Ristretto		CHF	5
Doppelter Ristretto		CHF	8
Schale		CHF	6
Cappuccino		CHF	6
Latte Macchiato		CHF	6
Heisse / kalte Schokolade		CHF	6
Heisse / kalte Ovomaltine		CHF	6

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

Champagner Serge Mathieu Brut Prestige	10cl	CHF	16
Kir Royal Cassis Likör Champagner	10cl	CHF	19
Peach Royal Pfirsich Likör Champagner	10cl	CHF	19
Bellini Pfirsich Nektar Champagner	10cl	CHF	19

BIER

BEER

Eichhof Braugold	33cl	CHF	6
Eichhof Hubertus dunkel	33cl	CHF	6
Heineken Ice extra cold	33cl	CHF	6
Erdinger Weissbier	50cl	CHF	8
Lozärner	33cl	CHF	9
Clausthaler alkoholfrei	33cl	CHF	6

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

VITZNAUERHOF SUNSET	CHF	12
Pfirsichsaft, Orangensaft, Grenadine		
PUSSYFOOT	CHF	12
Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup		
VERGIN COLADA	CHF	12
Ananassaft, Kokossirup, Rahm		
IPANEMA	CHF	12
Frische Limetten, Zucker, Ginger Ale		

COCKTAILS

DRY MARTINI COCKTAIL	CHF	16
Vermouth trocken, Gin/ Wodka		
DAIQUIRI	CHF	16
Rum, Limettensaft, Zucker		
MARGARITA	CHF	16
Tequila, Cointreau, Zitronensaft		
ST. MORITZINO	CHF	16
Wodka, Triple Sec, Orgeat, Zitronensaft		
BILLIONAIRE	CHF	16
Prosecco, Maracuja, Aperol		
COSMOPOLITAN	CHF	16
Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Zitronensaft		
AMERICANO	CHF	16
Vermouth Rot, Campari		
NEGRONI	CHF	16
Vermouth Rot, Campari, Gin		
WHISKEY SOUR	CHF	18
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup		

LONGDRINKS

Wodka Lemon / Tonic / Orange	CHF	15
Gin Lemon / Tonic / Orange	CHF	15
Whisky Cola	CHF	15
Cuba Libre	CHF	15

BLOODY MARY CHF 16

Wodka, Tomatensaft

SEX ON THE BEACH CHF 16

Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Zitronensaft

PIÑA COLADA CHF 15

Rum, Coconut, Ananassaft

MOJITO CHF 15

Rum, Limetten, frische Pfefferminze, Zucker, Sodawasser

CAIPIRIÑHA CHF 15

Cachaca, frische Limetten, Zucker

APEROL SPRITZ CHF 12

Prosecco, Aperol, Sodawasser

CAMPARI ORANGE CHF 12

Campari, Orangensaft

HUGO CHF 12

Prosecco, Holunder, frische Pfefferminze, Sodawasser

APERITIF & BITTER

Appenzeller	29 Vol. %	4cl	CHF	8
Campari	21 Vol. %	4cl	CHF	8
Aperol	11 Vol. %	4cl	CHF	8
Ramazotti	30 Vol. %	4cl	CHF	8
Cynar	16 Vol. %	4cl	CHF	8
Averna	11 Vol. %	4cl	CHF	8
Fernet Branca/ Menta	40 Vol. %	4cl	CHF	8
Ricard	45 Vol. %	4cl	CHF	8
Absinthe Duplais Blanche	60 Vol. %	4cl	CHF	12

Vermouth

Martini bianco	15 Vol. %	4cl	CHF	8
Martini dry	18 Vol. %	4cl	CHF	8
Martini rosso	15 Vol. %	4cl	CHF	8
Sherry Tio Pepe	15 Vol. %	4cl	CHF	9
Sherry Manzanilla, La Guita	15 Vol. %	4cl	CHF	9
Sherry Harvey's	17.5 Vol. %	4cl	CHF	12

Porto

Graham's fine Tawny Port	20 Vol. %	4cl	CHF	12
Taylor's White Chip Dry	20 Vol. %	4cl	CHF	12
Graham's Tawny 10 years	20 Vol. %	4cl	CHF	15
Graham's Tawny 20 years	20 Vol. %	4cl	CHF	25
Graham's 40 years	20 Vol. %	4cl	CHF	35

DIGESTIFS

Hermann & Zindel

Marc Barrique * 7 *	40 Vol. %	2cl	CHF	10
Äpfel + * 10 *	40 Vol. %	2cl	CHF	10
Gravensteiner Bar * 4 *	40 Vol. %	2cl	CHF	10
Paul Wiget				
Vieille Pomme	40 Vol. %	2cl	CHF	11
Vieille Poire	40 Vol. %	2cl	CHF	11
Himbeergeist	40 Vol. %	2cl	CHF	11

Fassbind

Kirsch du Rigi Selection	43 Vol. %	2cl	CHF	12
Williams Selection	43 Vol. %	2cl	CHF	12
Pflümüli	43 Vol. %	2cl	CHF	12
Framboise	43 Vol. %	2cl	CHF	12

GRAPPA

Nero d'Avola Aldobrandi	40 Vol. %	2cl	CHF	16
Grappa Villa de Varda Char	42 Vol. %	2cl	CHF	16
Grappa di Tignanello	45 Vol. %	2cl	CHF	19
Grappa Villa de Varda	45 Vol. %	2cl	CHF	19
Invecchiata				
Grappa di Sassicaia	45 Vol. %	2cl	CHF	23
Grappa di Brunello	42 Vol. %	2cl	CHF	16
Barbaresco Nebbiolo	45 Vol. %	2cl	CHF	16
Gaja Bianca				
Grappa di Barolo, Marolo	50 Vol. %	2cl	CHF	16
Grappa di Ornellaia	45 Vol. %	2cl	CHF	23

COGNAC

Rémy-Martin VSOP	40 Vol. %	2cl	CHF	13
Davidoff Classic VSOP	40 Vol. %	2cl	CHF	16
Martell VSOP	40 Vol. %	2cl	CHF	13

ARMAGNAC

Bas Armagnac 12 ans	43 Vol. %	2cl	CHF	15
Darroze Bas Armagnac 20 ans	43 Vol. %	2cl	CHF	21
Grand Armagnac Napoléon	40 Vol. %	2cl	CHF	13

LIKÖR

Sambuca Molinari	40 Vol. %	4cl	CHF	10
Bailey's Irish Cream	17 Vol. %	4cl	CHF	10
Amaretto di Saronno	28 Vol. %	4cl	CHF	10
Grand Marnier	40 Vol. %	4cl	CHF	10
Cointreau Triple Sec	40 Vol. %	4cl	CHF	10
Limoncello Costiera Amalfitana	32 Vol. %	4cl	CHF	10

CALVADOS

Coeur de Lion Ch. Drouin VSOP	40 Vol. %	2cl	CHF	13
----------------------------------	-----------	-----	-----	----

GIN

Gordon's	37.5 Vol. %	4cl	CHF	12
Bombay Sapphire	40.0 Vol. %	4cl	CHF	14
Hendrick's	41.4 Vol. %	4cl	CHF	16
Tanqueray	40.0 Vol. %	4cl	CHF	16

WODKA

Russian Standart Vodka	40 Vol. %	4cl	CHF	12
Absolut Vodka	40 Vol. %	4cl	CHF	12
XELLENT Swiss Vodka	40 Vol. %	4cl	CHF	14
Grey Goose France Vodka	40 Vol. %	4cl	CHF	16
Crystal Head Dan Aykroyd	40 Vol. %	4cl	CHF	21

RUM

Bacardi Rum Superior	37.5 Vol. %	4cl	CHF	12
Havana Club Bianco Anejo	37.5 Vol. %	4cl	CHF	12
Havana Club 3 Year Anejo	37.5 Vol. %	4cl	CHF	14
Havana Club Anejo Reserva	40.0 Vol. %	4cl	CHF	16
Angostura Rum 8 y 1919	40.0 Vol. %	4cl	CHF	22

TEQUILA

Cuervo Especial Silver	38 Vol. %	4cl	CHF	12
Cuervo Especial Reposado	38 Vol. %	4cl	CHF	14
Corralejo Reposado	38 Vol. %	4cl	CHF	14

WHISKY

Bourbon & Tennessee				
Jack Daniel's Whiskey No 7	40 Vol. %	4cl	CHF	16
Four Roses	40 Vol. %	4cl	CHF	14

Scotch

Johnnie Walker Red Label	40 Vol. %	4cl	CHF	14
Johnnie Walker Black Label 12 J.	40 Vol. %	4cl	CHF	16
Chivas Regal 12 J.	40 Vol. %	4cl	CHF	16
J&B	40 Vol. %	4cl	CHF	14

Single Malt

Luzerner Stadelmann	40 Vol. %	4cl	CHF	18
S. Malt Nr. 3				
Dalwhinnie 15 J.	40 Vol. %	4cl	CHF	19
Macallan Fine Oak, 12 J.	40 Vol. %	4cl	CHF	19
Lagavulin 16 J.	43 Vol. %	4cl	CHF	19
Laphroaig 10 J	48 Vol. %	4cl	CHF	22
Oban 14 J	43 Vol. %	4cl	CHF	22

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.

Information about ingredients in our meals, which can cause allergies or intolerances you will receive from our staff.

Alle Preise in CHF inklusive 8% Mehrwertsteuer

All prices in CHF inclusive of 8% VAT