

## Vorspeisen Starters

<b>Tomaten mit Burrata</b> Ochsenherztomaten, Burrata, Basilikum Balsamico vom 25-jährigen Pedro Ximenez Sherry <i>Beef steak tomato, burrata, basil</i> <i>balsamico from 25 year old Pedro Ximenez Sherry</i>	<b>CHF 18.00</b>
<b>Frischer Gartensalat</b> Gemischter Salat, Avocado, Gemüse, Parmesan, Croûtons <i>Mixed salad, avocado, vegetables, Parmesan cheese, croutons</i>	<b>CHF 20.00</b>
<b>Poké Sushi Schale</b> Sushireis, Thunfisch, Meeresalgen, Bonito Fischfond <i>Sushi rice, tuna, seaweed, bonito broth</i>	<b>CHF 28.00</b>
<b>Rinds Tartar</b> Baharat, Crème Fraîche, Sauce von eingelegtem Gemüse, Brioche <i>Baharat, creme fraiche, sauce from pickled vegetables, brioche</i>	<b>CHF 28.00</b>
<b>Rib Fingers</b> Knackiger Gemüsesalat, glasierten Schweinsstreifen, hausgemachte Kimchi <i>Crunchy vegetable salad, glazed pork rib fingers, homemade kimchi</i>	<b>CHF 28.00</b>
<b>Gazpacho a la Romano</b> Grüne Gazpacho, Fetakäse, Kapern, Melone <i>Green gazpacho, feta cheese, capers, melon</i>	<b>CHF 16.00</b>

## Hauptgänge

### Main Course

<b>Spargel</b> Spargeln, poschiertem Ei, Sauce Hollandaise <i>Asparagus, poached egg, sauce hollandaise</i>	CHF 30.00
<b>Dorade</b> Ganze glasierte Dorade, gepuffter Knoblauch, knusprige Zwiebeln, Linsensprossen, Koriander <i>Glazed whole seabream, puffed garlic, crunchy onions, lentil sprouts, coriander</i>	CHF 45.00
<b>Saiblingsfilet</b> Saiblingsfilet, Mandeln-Kapern-Sauce, Dill <i>Char filet, almond caper sauce, dill</i>	CHF 47.00
<b>Pouletbrust</b> Pouletbrust, Madras-Curry, Limette, Estragon <i>Chicken breast, curry madras, lemon, tarragon</i>	CHF 38.00
<b>“Unpulled Pork”</b> Schonend gegarter Schweinshals, scharfe Kokosnuss-Kurkuma-Sauce, Koriander, Minze <i>Slow cooked porc neck, spicy coconut turmeric sauce, coriander, mint</i>	CHF 48.00
<b>Schweizer Rib Eye</b> Moutathaler Bärlauchbutter, Cherrytomaten <i>Moutathaler ramson butter, cherry tomatoes</i>	CHF 54.00
<b>Spareribs</b> mit hausgemachter Marinade <i>with homemade marinade</i>	CHF 38.00
<b>Spaghetti</b> aglio e olio	CHF 28.00
<b>Beilagen</b> <i>Side dishes</i>	
Vitznauerhof Pommes-Frites	CHF 6.00
Ratatouille	CHF 6.00
Knochenmark <i>Bone marrow</i>	CHF 10.00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	CHF 6.00

## Süssspeisen

### Sweets

#### **Diverse Süssspeisen**

Täglich frische Süssspeisen von unserem Patissier Antonio Marques

CHF 14.00

*Some sweets*

*Daily fresh sweets from our pastry chef Antonio Marques*

#### **Vitznauerhof Glacé Wagen**

Glacé mit saisonalen Garnituren

*Vitznauerhof ice cream cart*

*Ice cream with seasonal toppings*

Pro Kugel  
per scoop

CHF 5.00