

Vorspeisen Starters

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

Hauptgänge vom Feuerring

Main Course from the fire ring

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