

**Von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr servieren wir nur Vorspeisen**  
*From 14:00 until 18:00 o'clock, we only serve the starters*

**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 22.00</b>
<b>Frischer Gartensalat</b> Gemischter Salat, Avocado, Rigi Parma, süss und saures Gemüse <i>Mixed salad, avocado, Parmesan cheese, sweet and sour vegetables</i>	<b>CHF 18.00</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> Klassisch mariniert, Geräuchtes Eigelb, Brioche <i>Classically marinated, smoked egg yolk, brioche bread</i>	<b>CHF 28.00</b>
<b>“Fish Cookie”</b> Sesam, Gewürzgurken, Gemischter Salat, Meer Algen <i>Sesame, pickels, mixed salad, seaweed</i>	<b>CHF 26.00</b>
<b>Entenleber</b> Entenleberterriner, Zwiebelkompott, Brioche <i>Terrine from duckliver, onion compote, brioche</i>	<b>CHF 32.00</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>
<b>Langustinen Bisque</b> Eingemachter Sellerie, Maggikraut <i>Pickled celery, lovage</i>	<b>CHF 16.00</b>

## Hauptgänge vom Feuerring

*Main Course from the fire ring*

<b>Aubergine</b> Tomaten, Taggiasca Oliven, Joghurt, Zitrone <i>Tomato, Taggiasca olives, yoghurt, lemon</i>	CHF 28.00
<b>Vitznauerhof Spaghetti</b> Tomaten, Knoblauch, Taggiasca Oliven <i>Tomato, garlic, Taggiasca olives</i>	CHF 28.00
<b>Dorade</b> Ganze glasierte Dorade, gepuffter Knoblauch, knusprige Zwiebeln, Koriander <i>Glazed whole seabream, puffed garlic, crunchy onions, coriander</i>	CHF 43.00
<b>Saiblingsfilet vom Lauerzersee</b> Zucchini, Rüebli, Limette <i>Zucchini, carrots, lime</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 pork neck, spicy coconut turmeric sauce, coriander, mint</i>	CHF 48.00
<b>Spareribs</b> Hausgemacht und mariniert <i>Home cooked and marinated</i>	CHF 42.00
<b>Ribeye (dry aged) 250 gr</b> Tomaten-Oliven-Paprika Sauce <i>Tomato-olive-pepper Sauce</i>	CHF 64.00
<b>Rindsfilet 175 gr oder 250 gr</b> Tomaten-Oliven-Paprika Sauce <i>Tomato-olive-pepper Sauce</i>	CHF 54.00 / 74.00
<b>Beilagen</b> <i>Side dishes</i>	
Knochenmark <i>Bone marrow</i>	CHF 10.00
Vitznauerhof Pommes-Frites	CHF 6.00
Ratatouille	CHF 6.00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	CHF 6.00

## Süssspeisen

### Sweets

#### **Diverse Süssspeisen**

Täglich frische Süssspeisen von unserem Patissier Antonio Marques

CHF 8.50

#### ***Dessert Variation***

*Daily fresh desserts from our pastry chef Antonio Marques*

#### **Vitznauerhof Glacé Wagen**

Glacé mit Garnituren

#### ***Vitznauerhof ice cream cart***

*Ice cream with toppings*

Pro Kugel  
per scoop

CHF 5.00