

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 22.00
Frischer Gartensalat Gemischter Salat, Avocado, Rigi Parma, süss und saures Gemüse <i>Mixed salad, avocado, Parmesan cheese, sweet and sour vegetables</i>	CHF 18.00
Poké Sushi Schale Sushireis, Thunfisch, Meeresalgen, Bonito Fischfond <i>Sushi rice, tuna, seaweed, bonito broth</i>	CHF 28.00
Rinds Tartar Klassisch mariniert, Geräuchertes Eigelb, Brioche <i>Classically marinated, smoked egg yolk, brioche bread</i>	CHF 28.00
“Fish Cookie” Sesam, Gewürzgurken, Gemischter Salat, Meer Algen <i>Sesame, pickels, mixed salad, seaweed</i>	CHF 26.00
Entenleber Entenleberterriner, Zwiebelkompott, Brioche <i>Terrine from duckliver, onion compote, brioche</i>	CHF 32.00
Gazpacho a la Romano Grüne Gazpacho, Fetakäse, Kapern, Melone <i>Green gazpacho, feta cheese, capers, melon</i>	CHF 16.00
Langustinen Bisque Eingemachter Sellerie, Maggikraut <i>Pickled celery, lovage</i>	CHF 16.00

Hauptgänge vom Feuerring

Main Course from the fire ring

Aubergine Tomaten, Taggiasca Oliven, Joghurt, Zitrone <i>Tomato, taggiasca olives, yoghurt, lemon</i>	CHF 28.00
Spaghetti aglio e olio	CHF 28.00
Dorade Ganze glasierte Dorade, gepuffter Knoblauch, knusprige Zwiebeln, Koriander <i>Glazed whole seabream, puffed garlic, crunchy onions, coriander</i>	CHF 43.00
Saiblingsfilet vom Lauerzersee Zucchini, Rüebli, Limette <i>Zucchini, carrots, lime</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 pork neck, spicy coconut turmeric sauce, coriander, mint</i>	CHF 48.00
Spareribs Mit hausgemachter Marinade <i>With homemade marinade</i>	CHF 42.00
Ribeye (dry aged) 175 gr oder 250 gr Tomaten-Oliven-Paprika Sauce <i>Tomato-olive-pepper Sauce</i>	CHF 44.00 / 64.00
Rindsfilet 175 gr oder 250 gr Tomaten-Oliven-Paprika Sauce <i>Tomato-olive-pepper Sauce</i>	CHF 54.00 / 74.00
Beilagen <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