



EST.1901

VITZNAUERHOF



Liebe Gäste,

*lassen Sie sich von unseren kreativen Köchen im Restaurant Inspiration
verzaubern.*

*Wir nehmen Sie mit auf eine Reise verschiedenster
Geschmacksnuancen und Aromen.
Hier trifft die unmittelbare Region
auf die grosse weite Welt.*

*Qualität ist unser höchster Anspruch an uns selbst, deshalb arbeiten wir sehr
eng mit unseren Lieferanten und Produzenten aus der Region zusammen,
denn wir wollen wissen,
wo das herkommt was auf den Tisch kommt.*

*Geniessen Sie die kulinarische Exkursion und lassen Sie sich von unserem
Team verwöhnen.*

Ihre Vitznauerhof Familie



Vorspeisen

Focaccia

Peperoni Hummus | Balat Olivenöl
Crème vom Bauernspeck von Markus Heinzer 4.5

Gelber Randensalat

Ziegenfrischkäse von Toni Odermatt
Frisée Salat | Sonnenblumenkerne 18
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +4
mit Zander aus dem Lago Maggiore „Ceviche“ +8

Aargauer Rüeblitatar

Miso | Senfkörner | Wachtelei 22
mit Bio Meersalzschinken vom Ueli-Hof +8

Schweizer Mozzarella

Grüne Spargeln | Maggikraut Öl | Avocado Crème 22
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +4
mit Zander aus dem Lago Maggiore „Ceviche“ +8
mit 10 Gramm Oona Kaviar +38

Albulatal Kartoffelsalat

Alpenkräuter | knusprige Peperoni Bällchen
Eingelegte Kurkuma Gurken 24
mit Bio Bauchspeck vom Green Egg +8

Schweizer Lostallo Lachs

Sushi Reis | Avocado | Seealgen
Kurkuma Gurken | Orangen Ponzu 26

Suppen

Rote Gazpacho

Feta | Wassermelone | Gurke 17

Soto Ayam - Scharfe Asia Hühnersuppe

Hausgemachte Hühnerbrühe | Chili | Bohnensprossen
Gyoza | Pulled Chicken vom Green Egg 22



Hauptspeisen

Miso-Blumenkohl vom Green Egg

Peperoni Hummus | knusprige Kichererbsen
Granatapfel | Zitronenjoghurt 32
mit Bio Bauchspeck von Markus Heinzer +15

Frische Ricotta Ravioli

Portobello | Parmesan | Rucola
Pinienkerne | Aceto Balsamico 38
mit Bio Meersalzschinken vom Ueli-Hof +15

Ganze Luzerner Forelle

Beurre Noisette | Mandeln | Rüebl Crème | Kapern 46

Schweizer Lostallo Lachs

Randen Beurre Blanc
Rüebl Crème | Passionsfrucht 48

Sate Ayam

Pouletschenkel | Erdnussauce
Knusprige Zwiebeln | süss-saurer Rotkohl 42

Vitznauerhof Bratwurst

Vom Schwein | Alpenkräuter | Kalbjus | Senf
Karamellierte Zwiebeln | Sauerkraut 32

Muotathaler Lamm

Zwölf Stunden gegarter Lammhals | Tomaten-Oliven Sauce
Artischocken Crème | Pilze | Fenchel 48

Muotathaler Spare Ribs Mike's Style

Hausmarinierte Schweinerippchen 48

Swiss Prime Rindsfilet aus den Urkantonen

Blätterteig | Rohschinken vom Ueli-Hof | Sensauce 58

„TABLE OFYR“ – nur draussen möglich 65 PP

Sie können sich nicht entscheiden?

Grillieren sie eine Auswahl von verschiedenen Fisch und/oder Fleischgerichten selbst auf ihrem eigenen

„Table OFYR“

Nur auf Vorbestellung und ab 2 Personen.



Beilagen

Pommes Frites

Kräutermayonnaise 9
mit Trüffelmayonnaise | Parmesan + 6

Bimi – wilder Brokkoli

Feta | Aceto Balsamico 8

Aubergine

Miso | Zitronen-Joghurt 8

Gemischter Salat | Reis | Kartoffelpüree 8

Etwas Süsses

Felchlin – Kakaobohne

Schoki | Ananas 14

Wähe des Tages

9.5

Himbeer-Mandel-Kuchen

9.5

Cheesecake mit Passionsfrucht

9.5

Vitznauerhof Glacé Wagen

Glacé mit Garnituren 5 (*pro Kugel*)

Chefs Choice

Surprise Menu

3 Gänge 88

4 Gänge 108

Nur tischweise zu bestellen.

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt.