



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.*

*Die Portionsgrössen sind so aufeinander abgestimmt, dass man durchaus  
mehr als nur einen Gang probieren kann und auch sollte!*

*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*

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



## **Vorspeise**

### **Saibling**

Tatar | Joghurt | Zitrone | Curry | Croûtons 28

### **Aubergine**

Kokosnuss | Mandel | Sherry 18  
mit Zander Ceviche aus dem Lago Maggiore +10

### **Sushi «Do it yourself»**

Seealgen | Avocado | Nori | Wasabi  
Orangen Ponzu 18  
mit Schweizer Lostallo Lachs +10

### **Randen**

Ziegen Frischkäse von Toni Odermatt | Sonnenblumenkerne 20  
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +8  
mit Schweizer Lostallo Lachs +10

### **Sens Garten Salat**

Vitznauer Ei | Yuzu | Rettich | Sesam | J8-Omat 16  
mit Landjäger von der Metzgerei Holzen Fleisch + 10

### **Focaccia**

Olivens Öl | Balsamico | Peperoni Hummus 8.5

### **Griechischer Salat**

Rote Zwiebel | Feta | Olive | Tomate 18

### **Aargauer Karotten**

Tatar | eingelegtes Gemüse 18  
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +8

### **Ueli Hof trifft Vuurzee Bier**

Klassische Terrine vom Ueli Hof Schwein | Rhabarber | Brioche 26

*Nur Lust auf das Vuurzee Bier?*

*Gebraut mit Champagnerhefe und ungarischen  
Pinot Noir Trauben*

1.5dl / 14



## **Hauptgericht**

### **Weisser Spargel**

Morcheln | Ofenkartoffel | Bärlauch | Erbsen 38  
mit 12 Stunden gegarten Lammhals +22  
mit Schweizer Lostallo Lachs +22

### **Gebratener Reis**

Aubergine | Vitznauer Ei | eingelegtes Gemüse 34  
mit BBQ Chicken +18  
mit Crevetten Dim Sum +18  
mit Mike's Spareribs +22

### **Bimi «Mittelmeer Art»**

Aceto | Feta | Olive | Tomate | Polenta 34  
mit 12 Stunden gegarten Lammhals +22  
mit Schweizer Saiblingsfilet +22

### **Ravioli**

Geräucherter Ricotta | Portobello | Aceto 24  
mit Schweizer Lostallo Lachs +22  
mit Zander aus dem Lago Maggiore +22  
mit Bio Flanksteak vom Ueli Hof +22

### **Vitznauerhof Fischknusperli**

Wrap | Curry Madras | süss-saurer Kohl  
Pommes Frites 46

### **Chinakohl**

Miso Beurre Blanc | Gummelistunggis  
Schnittlauch | knusprige Kartoffel 32  
mit Mike's Spareribs +22  
mit Zander aus dem Lago Maggiore +22

### **Entrecôte von der Metzgerei Holzen Fleisch**

180g | Kräuterbutter | Pommes Frites  
Baby Spinat Salat 64



## ***Etwas Süsses***

### **Mille-feuille**

Basilikum | Erdbeere 14

### **Rhabarber Küchlein**

Tonka | Himbeere 14

### **Zitronen Tarte**

Meringue 14

### **Das Beste von der Felchlin Schokolade**

Ziegenmilch Schokolade | Kakaofruchtsaft | Haselnuss 16

### **Vitznauerhof Glace 5 (pro Kugel)**

mit Garnituren

### ***Chefs Choice Surprise***

### ***4 Gang Menu***

105

Nur tischweise zu bestellen.