



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

BBQ Randen Salat

Ziegenkäse | Sonnenblumenkerne | Schwarzer Knoblauch 18
mit geräucherter Lachsforelle aus Sattel +10
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +8

Vitznauerhof Salat

Rucola | Auberginencreme | Hanfsamen 18
mit Zander Ceviche aus dem Lago Maggiore +10
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +8

Stunden Ei

Kartoffel | Sbrinz Käse | Sauerteig 18
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +8

Dinkel Focaccia

Oliven Öl | Balsamico | saisonaler Dip 8.5

Vegane Tom Kha Gai

Kokosmilch | Sojasprosse | Kaffirlimettenblätter 18
mit geräucherter Lachsforelle vom Sattel +10
mit marinierten Pouletstreifen +9

Alpstein Ente trifft Vuurzee Bier

Klassische Terrine von der Alpstein Ente
Entenleber | Quitte | Brioche 28

Nur Lust auf das Vuurzee Bier?

*Gebraut mit Champagnerhefe und ungarischen
Pinot Noir Trauben*

1.5dl / 14



Hauptgericht

Weisskohl

Sbrinz Käse | Spätzle | Miso Sauce | Enoki Pilze 28
mit Flanksteak von Holzen Fleisch +24
mit Angus Brisket von Holzen Fleisch +24
mit Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee +18

Zitronen Risotto

Federkohl | Schwarzer Olive | Pinienkerne 26
mit geräucherter Lachsforelle vom Sattel +20
mit Bauernspeck von Markus Heinzer +8
mit Angus Brisket von Holzen Fleisch +24

Blumenkohl

Liebstöckel | Haselnuss | Senfsauce 28
mit Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee +18
mit Angus Brisket von Holzen Fleisch +24

Lauch

Macadamia | Buttermilch | Kartoffel 28
mit geräucherter Lachsforelle vom Sattel +20
mit Flanksteak von Holzen Fleisch +24

Entrecôte von der Metzgerei Holzen Fleisch

200g | Kräuterbutter | Pommes Frites
grüner Salat 64

Chefs Choice Surprise

4 Gang Menu

105

Nur tischweise zu bestellen.

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



Etwas Süsses

Vitznauerhof Cheesecake

Feige | Sauerampfer | Hafer 14

Apfel Küchlein

Walnuss | Vanille 14

Blutorangen Tarte

Meringue | schwarzer Sesam 14

Das Beste von der Felchlin Schokolade

Milchreis | Zwetschge | Zimt 16

Vitznauerhof Glace 5 (pro Kugel)

mit Garnituren