

A close-up, slightly blurred photograph of a chef's hands in a white uniform, meticulously chopping fresh green herbs on a wooden cutting board. The chef is using a sharp knife to cut the herbs into smaller pieces. The background shows a professional kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment. The overall tone is clean and focused on the culinary process.

FRISCHE KULINARISCHE MOMENTE

HERZLICH WILLKOMMEN

im Restaurant Fontana

freundlich saisonal hausgemacht
Heute Aktuell sympathisch **Qualität**
edle Tropfen Tagesmenükarte
verwöhnen ruhig **wohl fühlen**
Klassiker entspannen lokal
kreativ **fein** Frischprodukte
abwechslungsreich **marktfrisch**
persönlich Leidenschaft
regional **täglich frisch**
farbig salatbuffet **w e i n**

GUTEN APPETIT

ETWAS AUS DEM SUPPENTOPF

Frische Tagessuppe	Fr. 9.50
Weisse Spargelsuppe mit Spargelstückli & Rahm	Fr. 11.50
Violette Süsskartoffelsuppe mit Bärenkrebs	Fr. 16.00

FRISCHE SALATE

Salat vom Buffet	Fr. 12.50
Grüner Blattsalat gekochtem Ei, Zweigtomaten & gerösteten Brotwürfeli	Fr. 9.50
Gemischter Saisonsalat gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeli	Fr. 11.50
Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei, geröstetem Speck und knusprigen Brotwürfeli	Fr. 14.50
Bunte Blattsalate mit Blattspinat, Granatapfel, Mozzarellaperlen & karamelisierten Kürbiskernen Honig-Zitronendressing	Fr. 15.00

SALATSAUCEN

Französisch, Italienisch, Balsamico & Olivenoel-Kräuterdressing

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit Olivenöl, Limone, Ruccola & gehobeltem Parmesan	Fr. 21.00
Beef Tataro rassig gewürzt Kapern, Wachtel-Ei, Zwiebeln & Zwegtomaten, Toast & Butter	Fr. 19.50
Hausgemachte Gänseleber-Terrine „Elsässer Art“ mit einem Senfrüchte-Mousse, Toast & Butter	Fr. 26.50

FRISCHE TEIGWAREN

Morchel Triangoli im Eierteig mit sautierten Spargeln, Hanfsamen, Morcheln & Beurre Blanc Sauce	Fr. 28.00
Hausgemachte Bärlauchnudeln mit Morcheln, Spargeln, Rahm & Riesencrevetten	Fr. 34.00
Hausgemachte Spaghettini Olivenöl, gerösteter Knobli, Chili, frischer Basilikum & Oliven Black Tiger Riesencrevetten	Fr. 32.00

FLEISCHGERICHTE

Cordon bleu vom Kalb mit Schinken, Appenzeller oder Gorgonzola gefüllt serviert mit frischem Marktgemüse & einer Beilage nach Wahl	Fr. 42.00
Ein original Wiener Schnitzel goldgelb gebraten mit Preiselbeer-Apfel & Zitrone serviert mit frischem Marktgemüse & einer Beilage nach Wahl	Fr. 43.00
Ein klassisches Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen an einer feinen Cognac-Rahmsauce, serviert mit einer chüstigen Rösti	Fr. 36.00
Entrecôte im Pfändli mit einer feinen Café de Paris Sauce & Beilage nach Wahl	Fr. 42.00
Rindsfilet-Steak vom Grill an feiner Morchelrahmsauce oder Pfeffersauce serviert mit frischem Marktgemüse & einer Beilage nach Wahl	Fr. 53.00
Sautierte Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an einer rassigen Paprikarahmsauce mit Zwiebeln, Peperoni, Champignons & Gurkenstreifen, Nudeln	Fr. 46.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Poulet im Chörbli ein halbes Schweizer Guggeli
serviert im Chörbli mit milder **oder** pikanter Sauce

Fr. 23.00

ab 2 Personen

Chateaubriand mit feiner Sauce Béarnaise
serviert mit frischem Gemüse vom Markt & Beilagen nach Wahl
Salat vom Buffet

Fr. 62.00 / Pers.

BEILAGEN

Pommes frites | Süsskartoffel frites | Rosmarin Bratkartoffeln | Salzkartoffeln
Kartoffelkroketten | Hausgemachte Nudeln | Safran Risotto | Weisser Reis

INFORMATIONEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 08.00 Uhr – 23.00 Uhr

Küche 11.30 Uhr – 14.15 Uhr / 18.00 Uhr – 20.45 Uhr

An Wochenenden sowie an Feiertagen bleibt unser Restaurant geschlossen.

Für Privatanlässe am Wochenende **ab 40 Personen** sind wir gerne für Sie da.

Haben Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter, wir beraten Sie gerne nach unseren Möglichkeiten.

Wir beziehen unsere Frischprodukte von folgenden Lieferanten:

Gemüse- und Früchte	Bosshard, Zug
Eier, Zwiebeln, Kartoffeln, Obst, Beeren, Äpfel	Stefan und Robert Langenegger, Baar Roger Iten, Letzi Zug
Fische aus dem Zugersee	Theo Zimmermann, Fischerei, Walchwil
Fische und Krustentiere	Dörig & Brandl AG, Schlieren
Fleisch	Städtli Metzger, Cham Metzgerei Villiger, Unterägeri Steiners Fleisch, Bueche Hof, Baar
Spezialitäten	Michel Comestibles, Interlaken Pernet Comestibles, Gstaad

FLEISCHDEKLARATION

Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz / Wales / Australien