

A close-up, slightly blurred photograph of a chef's hands in a white uniform, meticulously preparing fresh green herbs on a wooden cutting board. The chef is using their fingers to separate the leaves of a herb, possibly basil, which is being placed on the board. In the background, a stainless steel pot is visible on a stove, and the overall scene is set in a professional kitchen environment. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the herbs and the wood.

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 ein**

GUTEN APPETIT

ETWAS AUS DEM SUPPENTOPF

TAGESSUPPE	Fr. 9.50
SCHWARZWURZELSÜPPLI Kalbfleisch Praline	Fr. 14.50
KLARE KRAFTBRÜHE Eierstich	Fr. 10.00

FRISCHE SALATE

SALAT VOM BUFFET	Fr. 12.50
BLATTSALAT Ei Zweigtomaten Brotwürfeli	Fr. 9.50
GEMISCHTER SAISONSALAT Ei Brotwürfeli	Fr. 11.50
NÜSSLISALAT gehacktes Ei Speck Brotwürfeli	Fr. 14.50
NÜSSLISALAT Waldpilze Trauben Kräuter Wachtel-Spiegelei	Fr. 16.50

SALATSAUCEN

Französisch • Italienisch • Balsamico • Olivenoel-Kräuter dressing

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND

Limone | Ruccola | Parmesan | frische Morcheln

Fr. 23.50

BEEF TATARE RASSIG GEWÜRZT

Kapern | Wachtel-Ei | Zwiebeln | Zwegtomaten | Toast | Butter

Fr. 19.50

HAUSGEMACHTE GÄNSELEBER-TERRINE „ELSÄSSER ART“

Senfrüchte-Mousse | Toast | Butter

Fr. 26.50

FRISCHE TEIGWAREN

RAVIOLI POMODORE SECCHI

Butter | Salbei | Parmesan | marinierter Ruccola

Fr. 26.00



HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

Riesencrevetten | Olivenöl | Knobli | Chili | Basilikum | Oliven

Fr. 32.00

HAUSGEMACHTE LINGUINE

FrISCHE Morcheln | Rahm | Kefen | Erbsen | Kräuteröl

Fr. 29.00

FLEISCHGERICHTE

CORDON BLEU | KALB

Schinken | Appenzeller **oder** Gorgonzola | Marktgemüse | Beilage

Fr. 42.00

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Preiselbeer-Apfel | Zitrone | Marktgemüse | Beilage

Fr. 43.00

KALBSGESCHNETZELTES

Waldpilze | Cognac-Rahmsauce | Rösti

Fr. 36.00

SAUTIERTER RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

Paprikarahmsauce | Zwiebeln | Peperoni | Champignons | Gurken | Nudeln

Fr. 46.00

ENTRECÔTE IM PFÄNDLI

Café de Paris Sauce | Beilage

Fr. 42.00

RINDSFILET-STEAK VOM GRILL

Morchelrahmsauce **oder** Pfeffersauce | Marktgemüse | Beilage

Fr. 54.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

POULET IM CHÖRBLI

Schweizer Guggeli | milde **oder** pikante Sauce

Fr. 23.00

AB ZWEI PERSONEN | CHATEAUBRIAND

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Beilagen

Salat vom Buffet

Fr. 62.00 / Pers.

BEILAGEN

Pommes frites • Kartoffelkroketten • Rosmarin Bratkartoffeln • Salzkartoffeln
Süßkartoffel frites • 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.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wir beziehen unsere Frischprodukte von folgenden Lieferanten:

Gemüse- und Früchte	Bosshard, Zug
Eier, Zwiebeln, Kartoffeln, Obst, Beeren, Äpfel, Most	Stefan & Robert Langenegger, Baar
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 / Wild	Michel Comestibles, Interlaken Pernet Comestibles, Gstaad

FLEISCHDEKLARATION

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