



SAISONALE KULINARISCHE ERLEBNISSE

# 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

# Vorspeisen

## Starters

### **GEMISCHTER SALAT**

Mixed Salad

Fr. 12.00

### **CEASAR SALAD**

Lattich, Speck, Parmesan und Croutons

Fr. 16.00

Cos lettuce, crispy bacon, Parmesan and croutons

mit panierten Pouletschenkel Steaks

Fr. 24.00

with breaded chicken thighs

mit Crevetten

Fr. 26.00

with shrimps

### **BURRATA**

Fenchel, Zwetschgen, Foccaccia

Fr. 18.00

Fennel, plums, foccaccia

### **NÜSSLISALAT // LAMB'S LETTUCE**

mit Ei, Speck, Croutons

Fr. 16.00

with egg, bacon, croutons

mit Waldpilzen, Croutons

Fr. 16.00

with wild mushrooms, croutons

### **LUMA RINDS TATAR CH KLEIN / GROSS // LUMA BEEF TARTARE SMALL / LARGE**

Gelee, Pickles, gebeiztes Eigelb, Brioche

Fr. 21.00 / 32.00

Gelee, pickles, confit egg yolk, brioche

### **RINDSCARPACCIO KLEIN / GROSS // BEEF CARPACCIO SMALL / LARGE**

Steinpilze, schwarzer Trüffel, Parmesan

Fr. 24.00 / 35.00

Porcini mushrooms, black truffle, Parmesan

### **GÄNSELEBERSNICKERS // GOOSE LIVER SNICKERS**

Erdnuss, Hagebutte, Salzkaramell, Leberglace

Fr. 24.00

Peanut, rosehip, salted caramel, liver ice cream

## **SUPPEN / SOUPS**

### **TAGESSUPPE // SOUP OF THE DAY**

Fr. 12.00

### **MARONICRÈMESUPPE // CHESTNUT CREAM SOUP**

Traube, Sauerrahm, Trüffel

Fr. 12.00

Grape, sour cream, truffle

# Hauptgang

## Main Cours

MANCHMAL MÜSSEN ES EBEN 800 GRAD SEIN! GRILLEN IST JA SCHON TOLL – ABER HOCHTEMPERATUR-GRILLEN SETZT DEM FLEISCH NUN MAL DIE KRONE AUF. FLEISCHZUBEREITUNG MIT DEM HOCHTEMPERATUR GRILL SETZT NEUE MASSSTÄBE, DENN WÄHREND EIN KONVENTIONELLER GRILL DAS FLEISCH ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM BEI CA. 400 GRAD CELSIUS GART, KARAMELLISIERT UNSER HOCHTEMPERATUR-GRILL DIE „OBERFLÄCHE“ BEI 800 GRAD CELSIUS IN SEKUNDEN UND ZAUBERT SO KURZGEBRATENES.

SOMETIMES IT JUST HAS TO BE 800 DEGREES! GRILLING IS GREAT - BUT HIGH-TEMPERATURE GRILLING PUTS THE CROWN ON THE MEAT. MEAT PREPARATION WITH THE HIGH-TEMPERATURE GRILL SETS NEW STANDARDS. WHILE A CONVENTIONAL GRILL COOKS THE MEAT FOR A LONGER PERIOD OF TIME AT APPROX. 400 DEGREES CELSIUS, OUR HIGH-TEMPERATURE GRILL CARAMELIZES THE „SURFACE“ AT 800 DEGREES CELSIUS IN SECONDS AND CONJURES UP FRIED FOOD.

### **KALBSSTEAK // VEAL STEAK**

Morchelrahmsauce, Bandnudeln, Blattspinat

Fr. 54.00

Morel cream sauce, tagliatelle, spinach

### **RINDSFILET ROSSINI // FILLET OF BEEF ROSSINI**

Stopfleber, Trüffel, Kartoffelgratin, saisonales Minigemüse

Fr. 58.00

Foie gras, truffle, potato gratin, seasonal mini vegetables

### **MAISPOULARDENBRUST // CORN CHICKEN BREAST**

Pilzduxelles, Kräuterrisotto, Blumenkohl

Fr. 34.00

Mushroom duxelles, herb risotto, cauliflower

### **RIB EYE**

BBQ Jus, 4erlei Mais, schwarzer Knobli

Fr. 56.00

BBQ jus, four kinds of corn, black garlic

# Hauptgang

## Main Cours

### **RINDSBÄGGLI // BEEF HEAD CHEEK**

Knödelschnitte, Erbsen, Wurzelgemüse, Crumble

Fr. 39.00

Dumpling slice, peas, root vegetables, crumble

im Duett mit Rindsfilet (120g)

+ Fr. 16.00

in a duet with beef fillet

### **FONTANA BURGER**

Brioche, Preiselbeeren, Swissbrie, Zwiebeln, Spinat, Meauxsenfmayo, Pommes

Fr. 30.00

Brioche, cranberries, Swiss Brie, onion confit, spinach salad, Meaux mustard mayonnaise, french fries

### **WIENERSCHNITZEL // VEAL SCHNITZEL**

Kräuterkartoffeln, Preiselbeeren

Fr. 36.00

Herb potatoes, cranberries

### **ZANDER // PIKEPERCH**

Balsamicolinsen, Lardo, Fenchel, Schwarzbrot

Fr. 38.00

Balsamic lentils, lardo, fennel, black bread

### **SAIBLING IM MANGOLD POCHIERT // CHAR POACHED IN SWISS CHARD**

Beurre Blanc, Quarkpizokel

Fr. 36.00

Beurre Blanc, curd pizokel

### **STEINPILZ RAVIOLI // PORCINI MUSHROOM RAVIOLI (V)**

Nussbutter, Peterli, Baumnuss

Fr. 32.00

Nut butter, parsley, walnut

### **POPCORNFALAFEL (V)**

Randenhumus, Gurkensalat, Sauerrahm

Fr. 32.00

Beetroot humus, cucumber salad, sour cream

### **SWEET CHILI TOFU (V)**

Basmatireis, Pak Choi

Fr. 30.00

Basmati rice, Pak Choi

# Dessert

## **TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE // TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE**

saisonale Früchte

seasonal fruits

Fr. 10.00

## **GIANDUJA MOUSSE**

Birne, Karamel, Whisky

Pear, caramel, whiskey

Fr. 12.00

## **SCHOKOLADEN BROWNIE // CHOCOLATE BROWNIE**

Safranglace, Süssmais, Karamelpopcorn

Saffron ice cream, sweet corn, caramel popcorn

Fr. 12.00

## **ZWETSCHGEN MOUSSE**

Zwetschge, Schwarztee, Szechuanpfeffer

Plum, black tea, Szechuan pepper

Fr. 12.00

## **ZUGER KIRSCHTORTE**

Fr. 09.00

## **EISKAFFEE MIT KIRSCH**

Iced coffee with Kirsch liquer

Fr. 10.50

## **EISKAFFEE OHNE ALKOHOL**

Iced coffee without alcohol

Fr. 09.50

# 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:

<b>Gemüse- und Früchte</b>	Reust AG
<b>Eier, Zwiebeln, Kartoffeln, Obst, Beeren, Äpfel, Most</b>	Stefan & Robert Langenegger, Baar
<b>Fische aus dem Zugersee</b>	Theo Zimmermann, Fischerei, Walchwil
<b>Fische und Krustentiere</b>	Bianchi, Zufikon Brüggli Fischzucht, Sattel
<b>Fleisch</b>	Metzgerei Roggenmoser, Baar Merat, Rothenburg Steiners Fleisch, Bueche Hof, Baar

## HERKUNFTSDEKLARATION

Geflügel	Schweiz / Frankreich
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Irland
Schwein	Schweiz
Frischlachs	Alaska
Zander / Saibling	Estland / Island