



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

## **SUPPEN / SOUPS**

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

Fr. 12.00

# 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

Morel cream sauce, tagliatelle, spinach

Fr. 54.00

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

Foie Gras, Trüffel, Kartoffelgratin, saisonales Minigemüse

Foie gras, truffle, potato gratin, seasonal mini vegetables

Fr. 58.00

# Hauptgang

## Main Cours

### **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

### **BRÜGGLI 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

# 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 liqueur

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 Rogenmoser, Baar Merat, Rothenburg Steiners Fleisch, Bueche Hof, Baar

## HERKUNFTSDEKLARATION

Geflügel	Schweiz / Frankreich
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Irland
Schwein	Schweiz
Frischlachs	Alaska
Zander	Estland
Saibling	Sattel, Kanton Schwyz