



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 Croûton

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

Mandarinen, Stangensellerie, Baumnüsse

Fr. 18.00

Tangerine, celery, walnut

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 KLEIN / GROSS // LUMA BEEF TARTARE SMALL / LARGE

Federkohl, Eigelb, Kartoffelschaum, Brioche

Fr. 21.00 / 32.00

Kale, egg yolk, potato foam, brioche

RINDSCARPACCIO KLEIN / GROSS // BEEF CARPACCIO SMALL / LARGE

Steinpilze, schwarzer Trüffel, Parmesan

Fr. 24.00 / 35.00

Porcini mushrooms, black truffle, Parmesan

STUNDENEI // ONSEN EGG

Schwarzwurzel à la Crème, Trüffelschaum, Sponge

Fr. 20.00

Black salsify à la crème, truffle foam, sponge

SUPPEN / SOUPS

TAGESSUPPE // SOUP OF THE DAY

Fr. 12.00

RINDSCONSOMMÉ // BEEF CONSOMMÉ

Markklösschen / Bone marrow dumplings

Fr. 12.00

mit einem Schuss Sherry

Fr. 14.00

with a dash of Sherry

Hauptgang

Main Cours

RINDSKOPFBACKE // BEEF CHEEK

Kartoffelkroketten, Schmorgemüse, Sellerie, Belperknolle Fr. 39.00
Potato croquettes, stewed vegetables, celery, „Belperknolle“ cheese

KALBSSTEAK // VEAL STEAK

Morchelrahmsauce, Bandnudeln, Blattspinat Fr. 54.00
Morel cream sauce, tagliatelle, spinach

RINDSFILET ROSSINI // FILLET OF BEEF ROSSINI

Foie Gras, Trüffel, Pastinake Fr. 58.00
Foie gras, truffle, parsnip

RINDSFILET WELLINGTON // FILLET OF BEEF WELLINGTON

Portweinjus, Wintergemüse Fr. 56.00
Port wine jus, winter vegetables

GRAND CRU KALBSKOTELETTE 300G // GRAND CRU VEAL CHOP 300G

Marsalajus, Schupfnudeln, Salbeiwirz Fr. 64.00
Marsalajus, „Schupfnudeln“ potato noodles, sage savoy cabbage

ENTENBRUST // DUCK BREAST

Orangenjus, Serviettenknödel, Rotkohl, Flowersprouts Fr. 42.00
Orange jus, „Serviettenknödel“ bread dumplings, red cabbage, flower sprouts

WIENERSCHNITZEL // VEAL SCHNITZEL

Kräuterkartoffeln, Preiselbeeren Fr. 36.00
Herb potatoes, cranberries

CHATEAUBRIAND 400G

Bernaise Sauce, Beilage nach Wahl, Wintergemüse pro Person Fr. 62.00
Bernaise sauce, side to your own choice, winter vegetables

WARTEZEIT 30 MINUTEN

Hauptgang Fisch und Vegetarisch

Main Cours Fish and vegetarian

ZANDERKNUSPERLI // PIKE PERCH IN TEMPURA

Steichholzkartoffeln, Tartarsauce

Fr. 28.00

Pommes allumettes, Tartar sauce

SEEZUNGENROULADE // SOLE FISH ROULADE

Bratkartoffeln, Fenchel, Beurre Blanc

Fr. 45.00

Fried potato, fennel, Beurre Blanc

RANDENRISOTTO // BEETROOT RISOTTO

Gebackener Camembert, Birnen, Haselnüsse

Fr. 29.00

Baked camembert, pears, hazelnuts

QUARKPIZOKEL // CURD „PIZOKEL“

Kürbis, Waldpilze, Federkohl

Fr. 30.00

Pumpkin, wild mushrooms, kale

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:

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

HERKUNFTSDEKLARATION

Geflügel	Schweiz / Frankreich
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Irland
Schwein	Schweiz
Ente	Frankreich
Zander	Estland
Seezunge	Holland