

HERKUNFT

Sauerteigbrot: Sattel
Eier: Walchwil
Käseprodukte: Walchwil
Hofgemüse: Oberarth
Fleisch: Zentralschweiz

Die Menschen, mit denen wir zusammenarbeiten, machen diesen Ort lebendig: Käser, Metzger, Röster, Brenner, Imker, Winzer, Landwirte und Handwerker. Sie alle stecken Herzblut in ihre Produkte – und genau das spürt man bei uns auf jedem Teller und in jedem Detail. Wir möchten ihre Arbeit sichtbar machen, ihre Geschichten erzählen und mit Stolz das weitergeben, was mit echter Hingabe entsteht.

PFAFFENBODEN

Familie, Glacé, Essen und Wein. Die schönsten Dinge.

RESTAURANT PFAFFENBODEN

Pfaffenboden 1 6318 Walchwil
041 758 15 06
info@pfaffenboden.ch
pfaffenboden.ch

DAS WANDERER-MENÜ 1

Oberarther Blattsalate an Pfaffenboden-Dressing
Eingelegtes Gemüse, geröstete Kerne, Kräuter

„Vorälpermagronen“
Walchwiler Gruyère, Gala Apfel, Kartoffel

Huusgmacher Rüeblichueche
Sauerrahm, Rüeblikonfitüre, karamellisierte Mandeln

35 pro Person

DAS JÄGER-MENÜ 3

Freiland Nüsslisalat
Geröstete Kürbiskerne, Kräuter, Rehschinken

Geschmortes Ragout vom regionalen Hirschkalb
Handgeschabte Haselnussspätzli, Portwein-Rotkraut, glasierte Maronen

Waldbeersorbet
mit weisser Schoggicrumble

52 pro Person

DAS BIKER-MENÜ 2

Cremige Kürbissuppe
Sauerteigbrot-Croutons, Knirpswürfel, glasierter Gala-Apfel

Geschmortes Ossobuco von der Zuger Kalbshaxe
Saisonales Hofgemüse, Schwiizer Pommes

Huusgmacher Rüeblichueche
Sauerrahm, Rüeblikonfitüre, karamellisierte Mandeln

45 pro Person

DAS VEGI-MENÜ 4

Cremige Kürbissuppe
Sauerteigbrot-Croutons, Knirpswürfel, glasierter Gala-Apfel

Frische Tagliatelle
Pilzrahmsauce, Walchwiler Gruyère

Waldbeersorbet
mit weisser Schoggicrumble

39 pro Person