

#### **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.

#### **RESTAURANT PFAFFENBODEN**

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

# PFAFFENBODEN

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

## WEINEMPFEHLUNG

### SCHAUMWEIN

2023 Prosecco Extra Dry „L'Anima di Vergani“, Veneto DOC  
45

### ROSÉWEIN

2023 Astobiza Rosado, Bodegas Astobiza, Arabako Txakolina DO  
55

### WEISSWEIN

2024 Chasselas, Hämmerli Vully AOC  
53

### ROTWEIN

2021 Ontañón Crianza Tempranillo/Garnacha, Rioja DOC  
50

## WEINKARTE



## LA TAVOLATA

### APÉRO

Marinierte Oliven „Nocellara del Belice“  
Zugerbergthymian, Olivenöl

### Satteler Sauerteigbrot

Walchwiler Salzbutter, Alpenkräuterdip

### Oberarther Blattsalate an Pfaffenboden-Dressing

Eingelegtes Gemüse, geröstete Kerne

### Apéroplättli mit regionalen Spezialitäten

Zuger Chriesiwurst, Coppa, Chrüterspeck

### HAUPTSPEISEN

### Fenchel-Bratwurst auf Zuger Chölä grilliert

Senfjus, karamellierte Schalottencrème, Kräuteröl

### Spicy Fried Chicken

Pikante Marinade, Jungzwiebel, Zitrone

### „Vorälplermagronen“

Walchwiler Gruyère, Oberarther Apfel, Kartoffel

### Geschmortes Ragout vom regionalen Hirschkalb

Portwein-Rotkraut, glasierte Maronen

### DESSERTS

### Huusgmachter Rüeblichueche

Sauerrahm, Rüeblikonfitüre, karamellierte Mandeln

### Pochierter Gala Apfel

Vanilleglacé, Haselnuss-Crumble, Tannenhonig

75 pro Person