

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

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, Häggerli 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 Cholä grilliert
Senfjus, karamellisierte Schalottencrème, Kräuteröl

Spicy Fried Chicken

Pikante Marinade, Jungzwiebel, Zitrone

„Vorälpermagronen“

Walchwiler Gruyère, Oberarther Apfel, Kartoffel

Geschmortes Ragout vom regionalen Hirschkalb
Portwein-Rotkraut, glasierte Maronen

DESSERTS

Huusgmachter Rüeblichueche

Sauerrahm, Rüeblikonfitüre, karamellisierte Mandeln

Pochierter Gala Apfel

Vanilleglacé, Haselnuss-Crumble, Tannenhonig

75 pro Person