

APÉRO & VORSPEISEN

Sauerteigbrot aus Sattel „TheSourBros“	6
Walchwiler Salzbutter, Alpenkräuterdip	
Oliven aus Sizilien „Nocellara del Belice“	8
Zugerbergthymian, Bergoregano, Olivenöl	

Apéroplättli mit regionalen Wurstspezialitäten	24
Eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot und Dips	

Blattsalate an Pfaffenboden-Dressing	12/18
Eingelegtes Gemüse, geröstete Kerne, Kräuter	

Blumenkohl-Vanille-Suppe	16
mit Sauerteigbrot-Croutons und Peterliöl	

HAUPTSPEISEN

Schweinshalssteak auf Zuger Holzholz grilliert	34
Alpenkräuterbutter, Kartoffel-Kürbis-Stampf, geröstete Broccoli	

Spicy Fried Chicken mit Schwizer Pommes	32
Pikante Marinade, Cipollotti, Zitrone	

„Voräplermagronen“	28
Pilz-Rahmsauce, neue Kartoffeln, Walchwiler Gruyère	

DESSERT

Huusgmachte Rüeblichueche	10
Schlagrahm, Rüeblimarmelade, karamellisierte Mandeln	

Huusgmachte Glacés und Sorbets	pro Kugel 5
Vanilleglacé, Schoggiglacé	

Waldbeersorbet, Schoggisorbet, Zitronensorbet	
mit Schlagram	+2

PFAFFENBODEN

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

ÖFFNUNGSZEITEN WINTER

Freitag, Samstag, Sonntag
Von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr

ANLÄSSE, SEMINARE & EVENTS

Gerne öffnen wir das Restaurant für Ihren Event auf Anfrage auch ausserhalb der regulären Zeiten. Kontaktieren Sie uns.

RESTAURANT PFAFFENBODEN

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

HERKUNFT Brotwaren, Fleisch, Gemüse, Eier: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Das Küchenteam wird – soweit möglich – entsprechende Anpassungen vornehmen.