

APÉRO & VORSPEISEN

Sauerteigbrot aus Sattel „TheSourBros“
Walchwiler Salzbutter, Alpenkräuterdip 6

Oliven aus Sizilien „Nocellara del Belice“
Zugerbergthymian, Bergoregano, Olivenöl 8

Apéroplättli mit regionalen Wurstspezialitäten
Eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot und Dips 24

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

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

HAUPTSPEISEN

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

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

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

DESSERT

Hausgmachte Rüebliehueche
Schlagrahm, Rüeblimarmelade, karamellisierte Mandeln 10

Hausgmachte Glacés und Sorbets
Vanilleglacé, Schoggiglacé
Waldbeersorbet, Schoggisorbet, Zitronensorbet pro Kugel 5

mit Schlagrahm +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.