

Restaurant zum Kaiser Franz im Rössl, in Zug

Am 11. April 2000 gegründet, mit einer Idee und einer Vision. Unsere Gäste auf höchster Ebene zufrieden zu stellen, unsere Art Gastronomie auszuleben, die Freude am Beruf zu verwirklichen und es auch zeigen zu können. Ich bin mir sicher, dass alle Mitarbeiter hier im Restaurant zum Kaiser Franz, den Beruf den sie erlernt haben, ernst nehmen und alles daran setzen, dass unsere Gäste sich bei uns wohl fühlen und gerne wiederkommen.

Ein Österreichisches Restaurant im Herzen der Innerschweiz, mit Charme, Vitalität, Lebensfreude, Elan und Esprit, nicht zu vergessen eine grosse Portion Herzlichkeit.

Damit dies alles verwirklicht werden kann, braucht es auch die richtigen Mitarbeiter, die ich glücklicherweise auch immer finde.

Ich bin mir auch sicher, die richtigen Profis für diesen schönen Beruf gefunden zu haben. Wir haben eine wichtige Aufgabe, und die ziehen wir auch gemeinsam durch. Dafür bedanke ich mich bei meinen tollen Mitarbeitern aufs Herzlichste.

Ich möchte nun meine Brigade, auf die ich sehr stolz bin, kurz vorstellen.

Küche

Christoph Zrim	Küchenchef, aus Graz, Austria
Peter Kolesar	Sous Chef / Koch auf allen Posten / Slowakei
Nelson Machado	Chef Gardemanger, aus Portugal / Schweiz
Yves Bosshard	Kochlehrling, aus der Schweiz
Mathimithan	Zeichnet sich für Geschirr, Gläser und weitere Arbeiten im Hause verantwortlich!

Service

Bozana Pasku	Gastgeberin aus Zug, Schweiz
Bettina Reichmann	Gastgeberin aus Kärnten, Austria
Aushilfen	ja nach Anlass
Karin Franz-Ittensohn	Meine Gattin aus Baar / Dekoration & liebevolle Mutter unserer Kinder, Lisa-Maria (20) und Maximilian (16)

Nun wünsche ich Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt im Restaurant zum Kaiser Franz im Rössl und lassen Sie sich von uns verwöhnen. *Schön, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen!*

Ihr Felix Franz aus Leibnitz in der schönen Süd-Steiermark
(Steirische Toscana) zu Hause in Baar

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr / 18.30 - 24.00 Uhr
Samstag & Sonntag geschlossen

Essen von 11.30 bis 13.45 & von 18.30 bis 21.45 Uhr
Von 21.45 bis 22.30 Uhr / kl. Karte

www.kaiser-franz.ch 041 710 96 36 info@kaiser-franz.ch



VORSPEISEN

Rinds Tatar | Steirischer Rahmgurkensalat | Avocado

Our classic beef tartar with Austrian cucumber salad and avocado

28 / 39

Saures Rindfleisch | Kren | Käferbohnen

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian Beans

25/36

Alpines Anti Pasti | Rohschinken | Bergkäse

Anti Pasti Alpine Style with meat and cheese

24

Crevetten Cocktail „KF“ | Melone | Ananas

Classic prawn cocktail with Melone and Pineapple

23

SALATE

Salatbouquet Kaiser Franz | Käferbohnen | Kernöl

The Styrian mixed salad «Kaiser Franz» drizzled with exquisite pumpkin seed oil

17.50

plus Backhendlstreifen

23.50

plus gebackene Eglifilet, FISCHKNUSPERLI

25 / 38

Steirischer Bauernsalat | Gartengemüse | Kren

Styrian Farmers Salad with Garden vegetables and horse radish

18.50

Grüner Salat | grünes Herz der Steiermark

Salad/ the green heart of Styria/ pumpkin seed oil

13.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst



KAISER FRANZ SOMMER MENÜ

KAISER FRANZ GOES SUMMER

Steirisches Tonnato

Tuna Sauce | Avocado | Kren

Styrian Carpaccio from pork with tuna sauce and avocado

24

Tomatenkaltschale

Liebstöckl Sorbet | Gin

Cold Tomato soup with sorbet and Gin

15.50

Maishenderlbrust

Knusper Leber | Maiscreme | geschmorte Jungzwiebel

Corn chicken breast with crunchy liver, corn cream and spring onion

37

“Hans Moser” 2017

Eis | Beeren | gratiniert

Hot love “Hans Moser”

15.50

Im Menü / 4 Gang

86

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.



Kaiser Klassiker

Grazer Hochzeitssuppe Leberknödel | Griessnockerl | Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

15

Tomatenkaltschale Liebstöckl Sorbet | Gin

Cold Tomato soup with sorbet and Gin

15.50

Altsteirische Saure Suppen Curry | Flusskrebis | Frühlingsrollen

Old style styrian sour cream soup with curry flavor and crayfish spring rolls

15.50

Hauptspeisen

Zuger See Fisch | Familie Speck Erdäpfeln & Spinat

Fresh fish from the lake of Zug

Sautéed in butter or poached Zug style served with spinach and boiled potatoes

46.50

Rinderfilet Steak Grillgemüse | Homemade Pommes | Chili Jus

Filet of beef with grilled vegetables, homemade fries and chili sauce

59

Echtes Wiener Schnitzel Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren

*The real veal «Viennese Schnitzel» / parsley potatoes
or potato-cucumber salad/ cranberries*

35 / 46



**Wiener Kalbsrahmgulasch
3erlei Knödel | Sauerrahm**

Original calf's cream goulash with dumpling and sour cream

29 / 39

**Steirisches Backhenderl
Risi Bisi | Hausgemachte Preiselbeeren**

Original deep fried chicken beside rice with peas and cranberries

28 (JULI HIT)

**Altwiener Tafelspitz
Gröstete Erdpäfel | Rahmspinat | Schnittlauchsoßerl**

Classic boiled beef with hashed brown potatoes, chives sauce and creamy spinach

44

**Offene Sommer Lasagne
Topfen Bechamel | Grüner Spargel**

Opened summer lasagna with vegetables and green asparagus

22 / 32

Beilagen

Bratkartoffeln, Serviettenknödel, Pasta,
Petersilienerdäpfeln, Reis, Pommes frites, Erdäpfel-Gurkensalat, Blattspinat

*Panfried Potatoes, pasta, dumplings, parsley potatoes, rice, chips, potato cucumber salad,
Sheet spinach, seasonal vegetables*

Für zusätzliche Beilagen und Sonderwünsche

8

Rind aus Irland & Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Innereien aus der Schweiz, Lamm aus Australien, Hühner & Ente aus Frankreich und der Schweiz, Schwein aus der Schweiz

Beef from Ireland and Switzerland, veal from Switzerland, offal from Switzerland, lamb from Australia, chicken & duck from France and Switzerland, pork from Switzerland

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.



DIE STEIERMARK IM KAISER FRANZ

DAS STEIRISCHE SCHMANKERLMENÜ IN 4 GÄNGEN

**Saures Rindfleisch
Kren | Käferbohne | Rüben**

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian Beans

**Echtes Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Gurkensalat
Preiselbeere**

*The real veal «Viennese Schnitzel» parsley potatoes
or potato-cucumber salad cranberries*

Kalbsrahmgulasch | Serviettenknödel | Sauerrahm

Original Viennese calf's cream goulash with dumplings and sour cream

Kaiserschmarren | Zwetschgenröster

The real Kaiserschmarren as everybody loves it, served with seasonal plum roaster



FÜR UNSERE KLEINEN STEIRER

DAS STEIRISCHE KINDER-SCHMANKERL MENÜ - MENÜ IN 3 GÄNGEN

Bunter Blattsalat | Gemüse | Kernöl

Leaf salad and marinated vegetable salads with pumpkin seed oil

Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Gurkensalat

*The real Viennese Schnitzel with
potato-cucumber salad*

Oder

Hacktäschli | Erdäpfel Stock | Karotten Pommes

Homemade meatball with sauce mashed potatoes and carrot fries

Eis Palatschinken | Vanilleglace | Schokosauce

pancakes filled with ice cream , chocolate sauce and almonds

29

Für Kinder unter 5 Jahren offerieren wir einen Hauptgang aus dem Menü
for children under 5 years , we offer a main course from the menu

*Wir freuen uns sehr Sie, liebe Gäste, kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen viel
Spass und Freude im Kaiser Franz*