

Restaurant zum Kaiser Franz GmbH, 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

Peter Kolesar	Küchenchef aus der Slowakei, Schweiz
Damian Kolesar	Chef de partie aus Slowakei
Yves Bosshard	Kochlehrling im 3. Lehrjahr, Schweiz
Sophie Nova	Kochlehrling im 3. Lehrjahr, 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
Donika Palokaj	Gastgeberin aus Steinhausen, Schweiz
Ushara Pasquel	Service-Lehrling im 2. Lehrjahr, Schweiz
Merel Ott	Service-Lehrling im 2. Lehrjahr, Schweiz
Karin Franz-Ittensohn	Meine Gattin aus Baar / Dekoration & liebevolle Mutter unserer Kinder, Lisa-Maria (21) und Maximilian (17)

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

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



DIE STEIERMARK IM KAISER FRANZ

DAS STEIRISCHE SCHMANKERLMENÜ IN 4 GÄNGEN

**Saures Rindfleisch
Kren | Käferbohnen | Salat**

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian Beans

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

The real veal «Viennese Schnitzel» 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



KALTE VORSPEISEN

Rinds Tatar / Klassischer Garnitur

Classic beef tartar
28 / 38

Saures Rindfleisch / Kren / Käferbohnen

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian Beans
25 / 37

Thunfisch / Saku / Erdnuss / Kürbiskerne / Sesam

Tuna / Saku
27

Entenleber-Pastete / Portwein-Feige

Duckliver terrine / Portwine fig
25

Salatbouquet „Kaiser Franz“ Käferbohnen / Kernöl

The Styrian mixed salad «Kaiser Franz» drizzled with exquisite pumpkin seed oil
17.50

Grüner Salat / grünes Herz der Steiermark

Green salad / the green heart of Styria with pumpkin seed oil
13.50

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Schafkäse Ravioli / Salbei / Spinat / Nüsse

Sheep cheese ravioli 23 / 34

Black Tiger Crevetten / Nudelnest / Kernöl / Chili

Black Tiger shrimp / pasta / pumpkin seed oil / chili 28 / 44

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Suppen Klassiker

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

15

Getruffelte Erdäpfelsuppe

Truffled potato soup

16

Hauptspeisen

Klassiker vom Kalb, Rind, Schwein & Huhn

„Dahoam is Dahoam“

Echtes Wiener Schnitzel Erdäpfel-Gurkensalat / Preiselbeeren

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

36 / 48

Wiener Kalbsrahmgulasch Servietten Knödel / Sauerrahm

Original calf's cream goulash with dumpling and sour cream

29 / 39

Altwiener Tafelspitz Geröstete Erdäpfel / Rahmspinat / Schnittlauchsoßerl / Kren

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

46



Hauptspeisen

Knuspriger Schweine Bauch/ Niedergar Sauerkraut / Knödel / Biersosserl

Pork belly

35

Wiener Backhenderl Erdäpfel-Gurkensalat

Viennese fried chicken

35

Rindsfilet „Pfeffersosse“

“Beef tenderloin “Gemüse & Pommes aus Hünenberg

59

Rindsfilet „Rosini“ Entenleber

“Beef tenderloin “Gemüse & Pommes aus Hünenberg

69

Ab zwei Personen

Chateaubriand / Rindsfilet ab 2 Personen 500+ gr.

*For 2 person / Filet of beef with vegetables & garnish / S. Bearnaise
mit Gemüse & Beilage nach Wahl*

Pro Person 69 / zwei Service

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Hauptspeisen / Fische

Zuger See Fisch / Fischerei-Familie Speck Erdäpfeln oder Reis & Spinat

*Fresh fish from the lake of Zug
Sautéed in butter or poached Zug style served with spinach and boiled potatoes*

46

Meerfisch

je nach Angebot / Seezunge / Meerwolf / Goldbrasse, Steinbutt usw. / TAGESPREIS

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KINDER

Wiener Schnitzel / Pommes

*The real Viennese Schnitzel with
potato-cucumber salad*

18

Fleischlaberl / Erdäpfel Stock / Karotten

Homemade meatball with sauce mashed potatoes and carrot

15

Beilagen

Bratkartoffeln, Serviettenknödel, Hausgemachte Pasta, Risotto,
Petersilienerdäpfeln, Reis, Pommes frites, Erdäpfel-Gurkensalat

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

Für zusätzliche Beilagen und Sonderwünsche 8 sfr

Wild aus EU

Rind aus Irland, Paraguay, Uruguay & 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, Paraguay, Uruguay and Switzerland, veal from Switzerland, offal from Switzerland, lamb from Australia,
chicken & duck from France and Switzerland, pork from Switzerland*

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Liebe Gäste

Nach nun 18-jähriger Erfahrung und den Wünschen unserer Gäste im «Rest. Kaiser Franz» haben wir festgestellt, dass nebst dem heissgeliebten Wienerschnitzerl, auch dieses Gericht fast nicht mehr wegzudenken ist.

Unser Küchenchef Peter Kolesar mit seinem Team in der Küche, machen aus diesem Stück Kalbfleisch, etwas köstliches. Richtig gewürzt und mit viel Gefühl gebraten, sodass man es nicht mehr vergessen kann. Mahlzeit

After 18 years of experience and wish our guests in the «Rest. Kaiser Franz », we have found that together with the much-beloved Wiener Schnitzerl, this dish is almost indispensable.

Our chef Peter Kolesar with his team in the kitchen, make this piece of veal, something delicious. Well spiced and fried with a lot of feeling, so you can not forget it.

Ein Hauch Luxus, Schweizer Qualität!

Aus dem Muotathal vom Metzger Heinzer

Zartes, saftiges Schweizer Kalbs-Kotelette 300 gr.

*Tender veal chop
& Beilage nach Wahl*

75

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



SÜSSE MEHLSPEISEN UND GLACE (SEPARATE KARTE)

**Hausgemachter Wiener Apfelstrudel mit
Vanille Sauce und Schlagobers**

Homemade Viennese apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

14.50

**Der echte Kaiserschmarrn wie alle ihn lieben,
serviert mit Zwetschgenröster**

The real Kaiserschmarrn as everybody loves it, served with seasonal plum compote

15.50

Coup Nesselrode

Kastanie / Maroni / Meringue / Vanilla ice cream

15.50

Topfen Knödel mit Marille oder Zwetschken / je nach Saison

Plums or apricot dumplings with original Röster 15.00 / 3 Stück

**Die Krönung der österreichischen Dessertkunst
Salzburger Nockerl**

*serviert mit Beeren Ragout und Preiselbeer-Obers
ab zwei Personen und ca. 25 Minuten Wartezeit*

*The culmination of the Austrian art of dessert
Soufflé from Salzburg served with berries sauce and cranberry cream
for two people and about 25 minutes waiting time*

Per Person 19

**Schweizer Käse vom Brett
Jumi aus Bern**

Swiss Cheese from Jumi/Bern

Kleiner Käseteller 3 Sorten 17.50 / Grosser Käseteller 5 Sorten 24.50

*Geniessen Sie unsere herrlichen
österreichischen Desserts und Mehlspeisen.
Es gibt sie ja nicht jeden Tag.*



Süßes Rezept des Monats:

Topfenknödel:

400 g magerer Topfen (10%)

150 g Mehl

160 g weiche Butter

1 Ei

1 Eidotter

1 Prise Salz

fein abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone

10-12 sehr reife Marillen

*evtl. 10-12 Stück Würfelzucker, aber nur wenn die Zwetschken
doch noch mehr sauer als süß sind*

50 g Butter

100-120 g Semmelbrösel

Staubzucker zum Bestreuen

Für den Teig handwarme Butter mit Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Ei und Dotter einrühren. Mehl und Topfen hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 4 Std im Kühlschrank kühlen

Zwetschken waschen, abtrocknen und den Kern mit einem Kochlöffelstiel aus der Frucht drücken. Würfelzucker an Stelle des Kerns in die Frucht füllen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5cm dicken Rolle formen und in Scheiben schneiden, flach drücken, Marillen damit umhüllen und mit den Fingerspitzen verschliessen. Mit bemehlten Händen rotierend runde Knödel formen.

Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen. Nach 8 Minuten mit einer dünnen Nadel anstechen: Wenn die Frucht kernig weich ist, Knödel aus dem Wasser heben und gut abtropfen.

Butter schmelzen, Brösel darin goldgelb rösten. Knödel in Butterbrösel wälzen, anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

*Gutes Gelingen wünscht Yves Bosshard
Kochlehrling im 2. Lehrjahr
Restaurant Zum Kaiser Franz*