

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

„Frühlingserwachen“

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-Tartar / Avocado / Hüttenkäse / Apfel

Tuna-tartar / Cottage cheese / Avocado / Apple
25

Spargelsalat / Erdbeeren / Avocado

Asparagus / Strawberries / Avocado
21

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

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

**Die „Spargel-Saison“ vom Kaiser Franz ist eröffnet,
gekocht von Peter Kolesar und seiner Top-Crew**

«Swiss Lachs» Gravad Lax (Hausmariniert) mit weissen Spargeln 27 / 42

**

Rohschinken mit weissen Spargel, neuen Erdäpfel 26 / 41

**

Weisse Spargel mit Sauce Hollandaise, neuen Erdäpfel 24 / 39

*

Weisse Spargel mit gehacktem Ei (Polnische Art) 24 / 39

*

Sautierte Morcheln auf Nudelnest & Bärlauch 27 / 42

*

Gebratene Riesencrevetten mit weissen Spargel, neuen Erdäpfel 27 / 42

Das Supperl

Herrliches Spargel-Oberssupperl „Sopherl“ 15

*

Die Hauptgerichte

Rindsfilet 200 gr., weissen Spargel, neuen Erdäpfel 59

*

Gebratenes Lammrack „ Donald Russel“, weissen Spargel, neuen Erdäpfel 59

*

Zartes Maispoularden-Brüsterl mit weissen Spargel, neuen Erdäpfel 39

*



SWISS ALPIN LACHS aus Graubünden, weisse Spargel, neuen Erdäpfel 46

Frühlings-Dessert mit frischen Erdbeeren

Hausgemachtes Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Rahm 16

*

Coup Romanoff, Vanille & Erdbeereis mit frischen Erdbeeren & Rahm 16

*

Frische Erdbeeren und Rahm 16

„Geniessen Sie den kulinarischen Frühling“
Das Team vom Kaiser Franz

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

Hausgemachtes Spargel-Oberssupperl

Asparagus cream soup

15

Hauptspeisen

Klassiker vom Kalb, Rind, Kuh

„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 / Schwein / Huhn / Rind

**Knuspriger Schweine Bauch / Niedergar
Gemüse / Kren-Erdäpfel-Püree / 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