

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 |
| Christopher Rzycki | Chef Entremetier, Deutschland |
| Jakub Baloga | Chef Gardemanger, Slowakei |
| Maximilian Franz | Praktikant & Sohn auf allen Posten, Baar |
| 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 3. Lehrjahr, Schweiz |
| Merel Ott | Service-Lehrling im 3. Lehrjahr, Schweiz |
| Nina Beutler | Service-Lehrling im 1. Lehrjahr, Schweiz |
| Ivona Petheova | Buffet & Service, Slowakei |
| Karin Franz-Ittensohn | Meine Gattin aus Baar / Dekoration & liebevolle Mutter unserer Kinder, Lisa-Maria (23) und Maximilian (18) |

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 begrüessen 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 / gekocht 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

„etwas gluschtiges zum Start“

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 / Avocado / Apfel / Kokos-Erdnuss

Tuna-Saku / Avocado / Apple / Coconut peanut
27

Randen Carpaccio / Avocado / Feta

Red turnips carpaccio / Avocado / Feta
22

Pulpo Carpaccio / Mediterran

Carpaccio of pulpo / mediterrane
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

*Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck den er hinterlässt
ist bleibend.*
J.W. von Goethe

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



Suppen und warme Vorspeisen

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

15

Hausgemachtes kaltes Tomatensupperl mit Gin

Cold Gin & tomato soup

14

Fischknusperli mit knackigem Salat/ Sauce Remoulade

Baked fish with salad / Remoulade

24 / 38

Gebratene Riesencrevetten pikant, Salat

Tiger-prawns with salad

27 / 41



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



Die vier besten österreichischen Klassiker

**Das echte Wiener Schnitzel mit Preiselbeere
Erdäpfel-Gurkensalat oder Petersilienerdäpfeln**

*The real Viennese Schnitzel with
potato-cucumber salad or parsley potatoes*

36 / 48

**Altwiener Tafelspitz
Geröstete Erdäpfel / Rahmspinat / Schnittlauchsoßerl / Kren**

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

46

**Wiener Kalbsrahmgulasch
Servietten Knödel / Sauerrahm**

Original calf's cream goulash with dumpling and sour cream

29 / 39

**Wiener Backhenderl
Erdäpfel-Gurkensalat**

Viennese fried chicken

35

Ein gutes Essen
ist Balsam für die

Seele

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

www.kaiser-franz.ch



Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt hier im Restaurant zum Kaiser Franz. Geniessen Sie es und Mahlzeit

We wish you a wonderful stay here in the restaurant to the Kaiser Franz.
Enjoy it and meal

“ weil es einfach guat is “

Rindsfilet „Pfeffersosse“

*“Beef tenderloin “Gemüse & Pommes aus Hünenberg / oder mit Salat
59*

**Saftige Kalbskotelett 300 gr. «vom Heinzer»
Kräuterbutter, Braterdäpfeln & Gemüse**

*Veal cotelett, potatoes & vegetables
69*

Donald Russell

Scotland's Finest Butcher

**Lamm Rack (Donald Russel) Saisonales Gemüse
Rosmarienerdäpfeln**

*Lamb rack / seasonal vegetables / rosemary potatoes
59*



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

SWISS ALPIN LACHS aus Graubünden, Erdäpfeln & Gemüse

*Fresh "SWISS ALPIN SALMON" from Graubünden
grilled and served with vegetables and potatoes*

46

Und weitere Meerfische je nach Angebot

z.b.s. Seezunge / Meerwolf / Goldbrasse, Steinbutt usw. / TAGESPREIS

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KINDER

Wiener Schnitzel / Pommes

*The real Viennese Schnitzel with
potato-cucumber salad*

18

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

Rind aus Irland, Paraguay, Piemont, Uruguay & Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Innereien aus der Schweiz, Lamm aus Australien,
Hühner aus Frankreich und der Schweiz, Schwein aus der Schweiz, Lachs & ausschliesslich Zugersee Fische aus der Schweiz
Meeresfische je nach Fang. (meist Nordwestpazifik)

*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 Salmon and Barsch from CH.*

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



«SÜSSES»

DESSERT

**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

Topfen Knödel mit Marille oder Zwetschken / je nach Saison

Plums or apricot dumplings with original Röster

15.00

Ab 2 Personen

Salzburger Nockerl

The best soufflé from Austria

Pro Pers. 19.50

Hausgemachtes Eis aus Hünenberg von Familie Baumgartner

Homemade ice cream from Hünenberg by the Baumgartner family

1 Kugel 5 / Schlagobers 2.50

Vanille, Caramel, Schokolade, Espresso, Joghurt-Brombeeren,

**«Sorbet's» Erdbeer-Sorbet, Mango-Passionsfrucht,
Zitrone-Limetten**

Zuger Eiskaffee m. Kirsch oder Wiener Eiskaffee

Coupe Steiermark m. Kürbiskernöl

Coupe Dänemark m. heisser Schokolade

Kl. Portion 10.50 / gr. Portion 15.50