

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 de Partie aus Deutschland / Vertr. Küchenchef
Kay König	Chef de Partie aus Deutschland / Austria / Vertr. Küchenchef
Toni Miskovic	Jungkoch / Chef de Partie / 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

Karin Franz-Itensohn	Meine Gattin aus Baar / Dekoration & liebevolle Mutter unserer Kinder, Lisa-Maria (24) und Maximilian (20)
----------------------	--

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 (Alt-Gralla) Bezirk Leibnitz
in der schönen Süd-Steiermark
(Steirische Toscana) zu Hause in Baar

Oeffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr / 18.30 - 24.00 Uhr
gekocht wird von 11.30 bis 13.45 / 18.30 bis 21.45 Uhr / & TAKE AWAY

Samstag & Sonntag geschlossen

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

Bei Anlässen ab 40 Personen öffnen wir auch am Wochenende!



KALTE VORSPEISEN

Rinds Tatar / Klassische Garnitur

Classic beef tatar

28 / 38

Thunfisch-Tatar / Apfel-Avocado / nach Art des Hauses

Tuna tatar

27 / 37

Feines Tafelspitz-Carpaccio / Kren / Salat / Kürbiskernöl

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian pumpkin seed oil

25 / 37

Hausmarinierter Swiss Alpin Lachs / Wasabi Sauerrahm

House-marinated salmon / Wasabi sour-cream

27

Burrata / marinierte Tomaten / Olivenöl & Aceto Balsamico

Burrata/ tomato / Olive-oil & aceto balsamico

25

Salatbouquet „Kaiser Franz“ / Kürbis-Kernöl

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

18.50

Grüner Salat / mit feinstem steirischem Kürbiskernöl

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

13.50

Gurkensalat / Sauerrahm-Dressing / Dill

Cucumber salad / Sourcream-dressing / Dill

12.50

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



Das Steirische Schmankerl-Menü in 4 kleinen Gängen

Feines Tafelspitz-Carpaccio Kren | Kürbiskernöl | Salat

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and pumpkin seed oil

**

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

86

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



Kaiser Franz Starter

Suppen & warme Vorspeisen

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

16

Herrliches Poulet-Zitronengras-Kokos-Supperl

Tom-kha-gai soup

16

Vorspeisen

Hausgemachte Tagliatelle / geräucherter Lachs / Kräutersosse

Tagliatelle / Smoked Salmon / cream-souce fin herbs

26 / 38

Gebackene Aubergine / Wasabi-Erdäpfel-Püree

Baked eggplant / wasabi-potato-püree

21 / 33

Feines Weisswein-Risotto / Riesencrevetten vom Grill

Risotto / grillet Tiger prawns

29 / 44

Hausgemachte Erdäpfel-Knödel / Kräuterrahmsosserl 21 / 32

Hausgemachte Erdäpfel-Knödel / Pilzragout 19 / 30

Hausgemachte Erdäpfel-Knödel / Rahmspinat 19 / 30

Potato dumplings / mushroom ragout 21 / 32

Potato dumplings / creamed spinach 19 / 30

Potato dumplings / cream sauce fin herbs 19 / 30

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



Hauptspeisen/ Klassiker vom Kalb, Rind, Lamm und Huhn

**Echtes Wiener Schnitzel
Erdäpfel-Gurkensalat / Preiselbeeren**

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

38 / 51

**Wiener Kalbsrahmgulasch
Servietten Knödel / Sauerrahm**

Original calf's cream goulash with dumpling and sour cream

32 / 44

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

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

51

**Wiener Backhenderl / Erdäpfel-Gurkensalat
Viennese fried chicken**

38

(Donald Russell, Hoflieferant der Queen von England)

Lamm Entrecote / Rösterdäpfel / Schalotten-Jus

*Lamb entrecote / roasted potatoes / shallots jus /
(Scotland's finest Butchers)*

59

Rindsfilet / Pfeffersosse / Braterdäpfel

Beef tenderloin / peppersauce / potatoes

59

**Portion Gemüse separat als Beilage 8
Vegetables separatly 8**



Hauptspeisen / Fische aus See & Meer

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

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

49

Loup de mer im Ofen gebraten / Petersilienerdäpfel / Spinat

Wolfsbarsch oder Sea bass / parcle potatoes / spinach / ca. 400 gr.

49

Jeweils weitere Meerfische / nach Angebot & TAGESPREIS

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KINDER BIS 7 JAHREN

Kleines Wiener Schnitzel / Pommes

The real Viennese Schnitzel with french fries

18

Beilagen

Bratkartoffeln, Röstkartoffeln, 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 separates Gemüse und Sonderwünsche 8 sfr

Wild aus EU

Rind aus Irland, Paraguay, Uruguay & Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Innereien aus der Schweiz, Lamm aus Schottland,
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 scotland,
chicken & duck from France and Switzerland, pork from Switzerland*

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