

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

Kay König

Küchenchef aus Deutschland

Christopher Rzyski

Chef de partie aus Deutschland / stv. 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

Vanessa Isola

Gastgeberin aus Kärnten, Austria

Ushara Pasquel

Gastgeberin aus Zug, Schweiz

Karin Franz-Ittensohn

Meine Gattin aus Baar / Dekoration

& liebevolle Mutter unserer Kinder,

Lisa-Maria (25) 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 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



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-MENÜ IN 4 BIS 6 GÄNGEN

Entenstopfleber / Apfel / Vanille / Baumkuchen

Duck liver

29

**Getrübelttes Erdäpfel-Obers-Supperl / Räucherlachs
Brotchips**

Truffled potatoes cream soup / smoked salmon / bread chips

17

Zander-Filet / Kürbis / Erdäpfel-Stroh

Pikeperch fillet / Pumpkin / Potato straw

34 / 48

Herbstliche Gemüse-Variation / Pilze / Griess

Autumn vegetable variation / Mushrooms / Semolina

23 / 33

Grand cru Rindsfilet "Rossini" / Karotte / Pariser-Erdäpfeln

Swiss Grand cru beef fillet / Duck liver / Carrot / Parisian potatoes

78

Brat-Apfel wie bei der Oma

Marzipan / Honig / Mandel / Zimt Parfait

Baked apple like grandma's / Almonds / Marzipan / Honey / Cinnamon parfait

15

4 Gang Menü / Enten Leber / Suppe / Rindsfilet / Dessert / 116

5 Gang Menü / Enten Leber / Suppe / Zander / Rinds Filet / Dessert / 144 (ohne Gemüse-Variation)

6 Gang / 159 (komplett)



KALTE VORSPEISEN

Rinds Tatar / Klassische Garnitur

Classic beef tartar

28 / 38

Kürbis / Schwarzwurzel / Linsen / Wildschwein-Rohschinken

Pumpkin / black salsify / Lentils / raw boar ham

26 / ohne Rohschinken 19

Feines Tafelspitz-Carpaccio / Kren / Salat / Kürbiskernöl

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

26 / 37

Salatbouquet „Kaiser Franz“ / Kürbis-Kernöl

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

18.50

Grüner Salat / mit feinstem steirischen 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

www.kaiser-franz.ch

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



Kaiser Franz Klassiker

Suppen

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

16

Herrliches Kürbis-Oberssupperl / Ravioli « Peter Rosegger »

Pumpkin cream soup / Ravioli

16

Getrüffeltes Erdäpfel-Oberssupperl / Brotchip / Räucherlachs

Potatoes cream soup / smoked salmon

17

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



Hauptspeisen/ Klassiker vom Kalb, Rind 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 Erdäpfeln / Rahmspinat / Schnittlauchsoßerl / Kren

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

51

Wiener Backhenderl / Erdäpfel-Gurkensalat Viennese fried chicken / Potato cucumber-salad

38

Ein schönes Stück Fleisch

Grand Cru Rindsfilet «Rossini» / Karotte / Pariser-Erdäpfeln

Swiss Grand cru Beef tenderloin / Fillet / duck liver / Carrot / Potatoes

78

Rehrücken / Pastinake / Rosenkohl / Granatapfel Pumpernickel

Saddle of venison / Parsnip / Brussels sprouts / Pomegranate / Pumpernickel

59

Portion Gemüse separat als Beilage 8 sfr.

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

Weitere Fische je nach Tages-Angebot

Fish depending on the daily offer

UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE SEHR GERNE

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-Pürée, 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



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 Zwetschken Röster

15

Bratapfel / Marzipan / Mandel / Honig Zimt Parfait

Bake dapple like grandma's / Almonds / Marzipan / Honey / Cinnamon parfait

15

Ab 2 Personen

Salzburger Nockerl

The best soufflé from Austria

Pro Pers. 21

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

Coupe Nesselrode

Kl. Portion 10.50 / gr. Portion 15.50