



GASTRO NAUTIC.ch



ESTD 2020



Dishes & Drinks english

Knackiger Blattsalat «GASTRONAUTIC»

Salat-Saucen: Zuger Kirsch-Vinaigrette | Italian | French-Hausdressing

12.50



Gemischter Salat «GASTRONAUTIC»

Salat-Saucen: Zuger Kirsch-Vinaigrette | Italian | French-Hausdressing

14.50



Tomatensalat mit Burrata, rote Zwiebeln und Basilikum-Vinaigrette

19.00



Etagèren-Plättli | mit 3erlei Walchwiler Bergkäse,

Rossberger, Gruyère und Bergkäse

19.50



Etagèren-Plättli | mit Schinken, Salami, Zuger Rauchknebeli, Aufschnitt,

Garnitur und Mostbröckli vom Zuger Rind

26.00

Rindstatar klein (70 gr) | Hausbrot Confiserie Treichler

mit Cognac 2 cl + CHF 7.00 | mit Whisky 2 cl + CHF 7.00

26.50

Gemüsecrème-Suppe

13.50



Köbi's Hit: Florentiner Schweinsbratwurst
Zwiebelsauce | Röstigaletten

26.50

LG

Schweins-Schnitzel | Pommes Frites

29.50

Riz Casimir | Poulet | Früchte | Reis

28.50

LG

Riz Casimir | Gemüse | Früchte | Reis

25.50



LG

Rinds-Schmorbraten «Rotweinjus»
Kartoffelstock | Marktgemüse

29.50

Rindstatar gross (140 gr) | Hausbrot Confiserie Treichler
mit Cognac 2cl + 7.00 | mit Whisky 2cl + 7.00

37.50

Rindsfilet | Trüffeljus | Marktgemüse

45.50

Fleisch
Hauptgang

Schweizer Egli-Fischknusperli 36.50
Pommes Frites | Marktgemüse | Tartar-Sauce

Zuger Felchenfilets gedämpft | Reis | Blattspinat 39.50
Weisswein-Kräuter-Sauce
von unseren heimischen Zuger Fischern

Fitness-Salat (Couscous, Avocado, Granatapfel)
– mit gebratener Pouletbrust «GASTRONAUTIC» 27.50
– mit Rauchlachs | Meerrettich 27.50
– mit Thonsalat 28.50

Griechischer Salat | Hirtenkäse 26.50 ✓

Chana Masala (Curry-Kichererbsen-Eintopf mit Reis) 29.50 ✓+

Vegetarisches Heida-Risotto 25.50 ✓

Linguine Tartuffo 28.50 ✓



Schweins-Schnitzel | Pommes Frites

17.50

Chicken Nuggets | Pommes Frites

16.50

Schweizer Egli Fischknusperli | Pommes Frites

18.50

Pommes Frites

9.50

V+ LG

Kinderempfehlung

Mini Donuts mit 1 Kugel Vanilleglace und Smarties

7.50



Kids
&
Special

GASTRO NAUTIC.ch
ESTD 2020

Grosis gebrannte Crème Rahm	10.50	G
Original Zuger Kirschtorte Confiserie Treichler	9.50	
Luzerner Festtagstorte Confiserie Treichler	9.50	
Gelati pro Kugel (hausgemacht von der Gelateria La Rotonda, Altdorf)	4.50	G
Vanille Schoko Kaffee Erdbeer (L) Mango (L) Kokosnuss (L) mit Rahm + CHF 2.00		
«Berry Fields Forever»	14.50	G
Erdbeer-Sorbet Vanille-Glace Saisonale Beeren Schlagrahm		
«Köbi's Eis-Kaffee» mit Schuss	17.50	G
«Köbi's Eis-Kaffee» ohne Schuss	14.50	G
Kaffee-Glace Zuger Kirsch von der Distillerie Etter Schlagrahm		
Bananen Split «Schiff Ahoi» es het so lang's het	13.50	G
Vanille-Glace Banane Schoggi-Sauce Rahm		
Iris-Hit eingelegte Aprikosen mit Kokosglace	13.50	G L
Dave-Hit Pistazien-Pannacotta	13.50	G

Desserts
Glace
Coupes

Pommes Frites

9.50

✓+ LG

Süsskartoffel-Pommes

10.50

Etagèren-Plättli | mit 3erlei Walchwiler Bergkäse,
Rossberger, Gruyère und Bergkäse

19.50

✓

Etagèren-Plättli | mit Schinken, Salami, Zuger Rauchknebeli, Aufschnitt,
Garnitur und Mostbröckli vom Zuger Rind

26.00

Knackiger Blattsalat «GASTRONAUTIC»

Salat-Saucen: Zuger Kirsch-Vinaigrette | Italian | French-Hausdressing

12.50

✓ LG

Gemischter Salat «GASTRONAUTIC»

Salat-Saucen: Zuger Kirsch-Vinaigrette | Italian | French-Hausdressing

14.50

✓ LG

Rindstatar klein (70 gr) | Hausbrot Confiserie Treichler
mit Cognac 2 cl + CHF 7.00 | mit Whisky 2 cl + CHF 7.00

26.50

Rindstatar gross (140 gr) | Hausbrot Confiserie Treichler
mit Cognac 2cl + 7.00 | mit Whisky 2cl + 7.00

37.50

Schweizer Egli-Fischknusperli

36.50

Pommes Frites | Marktgemüse | Tartar-Sauce

Schweins-Schnitzel | Pommes Frites

29.50

Nachmittags-
karte

GASTRONAUTIC.ch
ESTD 2020

Valser Wasser mit CO ₂	33 cl	5.00
Valser Wasser mit CO ₂	75 cl	8.50
Valser Wasser ohne CO ₂	33 cl	5.00
Valser Wasser ohne CO ₂	75 cl	8.50
Coca-Cola Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Rivella rot blau	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
FuseTea Lemon	33 cl	5.50
Fanta	33 cl	5.50
Sprite	33 cl	5.50
Orangensaft Multivitaminsaft offen	20 cl	4.00
Kinley Tonic	20 cl	5.00
Kinley Bitter Lemon	20 cl	5.00
RedBull	25 cl	6.50
San Bitter	10 cl	5.00
San Bitter mit Orangensaft	20 cl	7.00

Soft Drinks

Espresso	5.00
Espresso Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee	5.00
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Kaffee Mélange	5.50
Schokolade warm kalt	5.50
Schokolade Mélange	7.00
Ovomaltine warm kalt	5.50
Ovomaltine Mélange	7.00
Milch warm kalt	4.50
Tee Golden Assam Japanese Sencha Moroccan Mint Verbena Red Kiss Ginger Lemon Dream	5.50
Kafi-Luz Kafi-Fertig Chrüter Zwetschge Pflümli Kirsch Williams Kernobst	7.50
Coretto Grappa	8.50
Kaffee Baileys mit Schlagrahm	11.50



Flaschen

Baarer Bier Goldmandli 5,2%	33 cl	5.50
Baarer Bier Bügelspez 5,2%	50 cl	8.50
Baarer Bier senza 0,5%	33 cl	5.50
Moscht klar Bügel Ramseier 4,8%	49 cl	7.50
Moscht klar Bügel ohne Alkohol Ramseier	49 cl	7.50



Bier
Moscht

«Eigener Hauswein»

GASTRONAUTIC weiss | Salgesch, Schweiz | 13,0%

GASTRONAUTIC rosé | Salgesch, Schweiz | 13,5%

GASTRONAUTIC rot | Salgesch, Schweiz | 13,5%

1992 wurde der Salgescher Weinkeller
in Rothenburg gegründet.

Als Partner und Pate stand ihm dabei die
Familie Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG
zur Seite, die seit drei Generationen
ausschliesslich Spitzenweine aus dem Wallis produziert.

Verkosten Sie unsere GASTRONAUTIC-Weine, kreiert von
Suzana & Jakob Fahrni mit Diego Mathier.

Die Philosophie



der Weinkultur



1 dl

8.00

7.00

8.00



7.5 dl

54.00

47.00

54.00



Eigener
Hauswein



Weisswein

Piomicella | Valtellina, Nebbiolo, Chardonnay, Italien | 11,9%

St. Saphorin | Chasselas, Lavaux, Schweiz | 12,7%

Petite Arvine | Petite Arvine, Wallis, Schweiz | 13,5%

Pinot Grigio | Venezien, Italien | 11,5%



1 dl

6.50

8.50

9.50

7.00



5dl

28.00



7.5 dl

–

54.00

64.00

47.00

Schaumwein

Prosecco «AKELUM» extra dry DOCG

Andreola, Col san Martino, Veneto, Italien | 11,5%



1 dl

9.00



7.5 dl

59.00

Champagner

Moët & Chandon Impérial | Chardonnay, Pinot Menieur, Pinot Noir, Frankreich | 12,0% 119.00



Rotwein

La Brante Pinot Noir | Wallis, Schweiz | 13,5%
Primitivo DOP | di Manduria, Primitivo, Italien | 14,0%
Ripasso Valpolicella | Valpolicella, Italien | 13,5%
Rioja Reserva | Tempranillo, Rioja, Spanien | 14,5%

Köbi's Lieblinge

Mauro Tinto Cosecha | Tempranillo, Bodegas Mauro, Castilla y León, Spanien | 14,5%
Aalto | Tempranillo, Bodegas Aalto, Castilla y León, Spanien | 14,5%



1 dl

6.50

7.00

8.00

7.50



5 dl

28.00



7.5 dl

–

44.00

53.00

49.00



7.5 dl

74.00

79.00

Rotwein

Erfrischender «GASTRONAUTIC» Drink	25 cl	15.50
Erfrischender «GASTRONAUTIC» Drink alkoholfrei	25 cl	11.50
Mimosa, Prosecco mit Orangensaft	15 cl	12.00
Gespritzter Weisswein	20 cl	8.50
Apérol Spritz	25 cl	12.50
Hugo	25 cl	12.50
Hugo alkoholfrei	25 cl	8.50
Martini Bianco 15%	4 cl	8.00
Campari 23%	4 cl	8.00
Cynar 16,5%	4 cl	8.00
Appenzeller 29%	4 cl	8.00
Baileys 17%	4 cl	8.00
Belvedere Vodka 40%	4 cl	13.50
Etter Gin 40%	4 cl	12.50
Etter Rum Black 1823 40%	4 cl	11.50
Rum Bacardi White 43%	4 cl	10.50
Etter Swiss Single Malt Whisky Johnett 44%	4 cl	12.50

Apéritif/
Drinks



Zuger Kirsch Oringinal 41%	2 cl	7.50
Williams Birne 40%	2 cl	7.50
Vieille Kirsch «Barrique» 40%	2 cl	8.50
Vieille Prune «Barrique» aus der 1,5 Meter Flasche 41%	2 cl	8.50
Vieille Quitte «Barrique» 40%	2 cl	8.50
Grappa Ticino Merlot «Barrique» 41%	2 cl	9.00
Wildkirsch 42%	2 cl	10.50



Cognac Remi Martin VSOP 40%	2 cl	9.00
Walchwiler Marc Otto Hürlimann, Walchwil 42%	2 cl	8.50



Unsere lokalen und regionalen Partner

Als gebürtiger Walchwiler ist es mir ein grosses Anliegen auf regionale Partner und Produkte rund um den Zugersee zu setzen. Da ich alle Partner seit Jahren persönlich kenne, bin ich stolz diese frischen, einheimischen Produkte verwenden zu dürfen.

Felchen:

Emil Speck, Zug | Daniel Schwendeler, Arth

Würste, Fleisch:

Metzgerei Forster, Zug

Brot, Original Zuger Kirschtorte:

Confiserie Treichler, Zug

Käse, Joghurt + Bircher muesli:

Käserei Rust, Walchwil

Eier:

Familie Schillig, Walchwil

Erdbeeren:

Buuregarte Boog, Hünenberg

Glace:

Gelateria La Rotonda, Altdorf

Bier:

Baarer Bier, Baar

Most:

Ramseier, Sursee

Spirituosen:

Etter Distillerie, Zug

Spirituosen:

Diwisa, Willisau

Walchwiler Marc:

Otti Hürlimann, Walchwil



Ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch auf unseren Tellern



Wir suchen unsere Produkte sorgfältig für Sie aus und produzieren alle Speisen in unserer Kombüse.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal. En Guetä!

Jugendschutz

<16 | Sorry!

>16 | Wein | Bier

>18 | Prost!

Preise

verstehen
sich inkl.

MWST

Allergene

vegetarisch:

vegan:

laktosefrei:

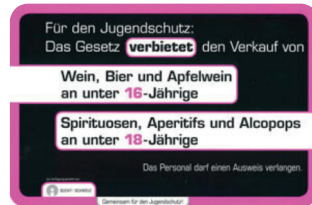
glutenfrei:



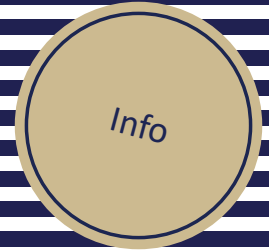
L

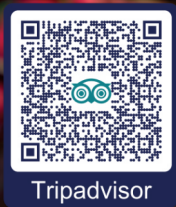
G

Zu weiteren Allergenen, welche Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen können, gibt unser Personal gerne Auskunft.



Ihre GASTRONAUTIC Gastgeber
Suzana & Jakob Fahrni





Qualität

In unserer Kombüse landen
nur frische Produkte aus
der Region Zug. Alles wird
direkt an Bord von unseren
GASTRONAUTEN
zubereitet.

En Guetä!

