Schön, bisch da!

Willkommen am Ägeri on Ice – wir freuen uns riesig über deinen Besuch.

Wir sind ein Team mit Herz für die Gastronomie und für euch als unsere Gäste – das ist es, was uns antreibt. Gemeinsame Stunden im Stübli, eine gemütliche Runde Jass, ein heisses Getränk nach dem Schliifschüendle. Genau dafür sind wir da.

Unsere Produkte beziehen wir so regional, wies näher gar nicht geht: Unser Fleisch kommt von der Metzgerei Villiger, unser Käse aus dem Chäsladä und Brot sowie Gebäck von der Kreuzmühle.

Bei uns ist alles ein bitzeli persönlicher. Heisst: Sollte trotzdem mal etwas nicht passen, sagt's uns einfach direkt vor Ort. Wir hören euch gerne zu und kümmern uns sofort darum.

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprecht unser Personal an, wir beraten euch gerne.

Wir wünschen euch **en schöne Abig** und **viel Freud am Ägeri on Ice.**
Üches Ägeri on Ice Team & Joel

MENÜ

ZUM STARTE

Flammkuchen klassisch 16.50
Sauerrahm, Speck & Zwiebeln

Flammkuchen vegetarisch 16.50
Sauerrahm, Tomaten, Peperoni

Ägeri on Ice Plättli 24.50
Trockenfleisch & Käse, dazu Brot und Butter

Tagessalat 9.00
An Huus Dressing

CHÄSFONDUE

Ab 2 Personen, zum selber Anrühren

Ägeri Fondue 28.50
s'Würzige, serviert mit Halbweissbrot

Huus Fondue 28.50
s'Rezänte, serviert mit Halbweissbrot

Nachschlag Fondue 12.50
Weil es einfach zu fein ist

ZUM FONDUE

Portion Trockenfleisch 21.00

Gschwellti 5.00

Speckwürfeli 5.00

Tomatenwürfeli 3.50

Gebratene Pilze 5.00

Chili / Kräuter / Knoblauch 3.50

Essiggemüse 5.00
Essiggurken, Maiskölbchen, Silberzwiebeln

Zuger Kirsch, 2cl, Etter 6.00

FONDUE CHINOISE

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise 42.00
250 g Fleisch (Rind, Schwein, Kalb), 4 hausgemachte Saucen
Pommes

Fondue Chinoise vegetarisch 35.00
Broccoli, Champignon, Blumenkohl, Kürbis, 4 hausgemachte Saucen
Pommes

Nachschlag Fleisch 19.00
150 g gemischt

Nachschlag Gemüse 12.00
Gemischt

Nachschlag Pommes 8.00

ANDERS

Ägeri on Ice Burger 16.00
Rindfleisch, Ägeritaler-Käse, Speck, Tomate, Gemüse, Salat,
Zwiebeln, Huus-Sauce

Vegi Burger 14.00
Gemüseburger, Ägeritaler-Käse, Tomate, Gemüse, Salat,
Zwiebeln, Huus-Sauce

Älplermagronen 18.50
Mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Portion Pommes 8.00

SÜESSES

Cremeschnitte 7.50

Zuger Kirschtorte 7.50

Alisacher Hofglace 5.00
Zitronensorbet, Birnensorbet, Vanille, Schoggi

Fruchtwähe 6.50
Auf Wunsch mit Rahm +1.-

Alle Preise inkl. MwSt.
Deklaration Brot & Fleisch: Schweiz

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

Elmer mit / ohne	50cl	5.00
Elmer mit / ohne	100cl	9.00
Sinalco Cola, Cola Zero Schorle, Eistee, Sinalco, Rivella rot	50cl	5.00

ZUM ASTOSSE

Baarer Hopfemandli offen	30cl	5.00
Baarer Hopfemandli offen	50cl	7.50
Baarer Feinherb alkoholfrei	33cl	5.50
Ramseier Suure Most trüb	49cl	7.50
Aperol Spritz		9.50
Gespritzer Weisser		8.50

SCHAUMWEIN

Prosecco	10cl	9.00
Prosecco	75cl	48.00
Prosecco	150cl	98.00
Champagner	75cl	98.00

WEISSWEIN

Fendant, CH	10cl	7.50
Fendant, CH	75cl	46.00
Arneis Terre Alfieri, IT	75cl	52.00
Bine Gavi DOCG, IT	75cl	54.00
Petit Arvine Signature, CH	75cl	68.00

ROTWEIN

Barbera Vinoro, IT	10cl	7.50
Barbera Vinoro, IT	75cl	48.00
Syrah Signature, CH	75cl	87.00
Humagne Rouge, CH	75cl	64.00
Merlot Oro di Gudo	75cl	96.00

KAFFEE / TEE / SCHNAPS

Kaffee / Espresso		4.50
Tee Pfefferminze, Verveine, Schwarz, Hagebutte, Früchte		4.50
Punsch Apfel, Orange, Rum		5.00
Heissi Schoggi		5.00
Kafi Schnaps Zwetschge, Chrüter, Träsch	3cl	6.50
Ägeri on Ice-Heiss		7.00
Holdrio / Grüne Fee		6.00
Glühwein mit Schuss +3.-		6.00
Flämmli / Corretto Grappa		11.00

Zuger Kirsch, Etter	2cl	6.00
Apricot Likör, Etter	2cl	6.00
Vieille Prune, Etter	2cl	8.50
Grappa La Bomba Riserva	2cl	9.00

Verkauf von Bier und Wein ab 16 Jahren, Spirituosen ab 18 Jahren