

# Schön, dass Sie bei uns sind

Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Das in unserem Hotel und Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

aus der Schweiz	Kalb, Schwein, Geflügel, Wurst- und Fleischwaren, Trockenfleisch, Terrine
Australien	Rindfleisch
Neuseeland/ Australien	Lammfleisch
Schweiz	Geflügel
Schweizer Gewässer	Felchen
Frankreich	Entenleber
Binnenfischerei Estland	Zander
Binnenfischerei Schottland	Lachs
Vietnam	Krevetten

Fleischdeklaration: Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

En Guete wünscht Ihnen

Denise und Freddy Zimmermann-Thali  
und Mitarbeiter

## Geniesser Menü

**Rindscarpaccio mit Kräutersalat und Parmesanspänen**

Carpaccio de bœuf avec salade aux herbes et parmesan

Beef carpaccio with salad and parmesan cheese

oder/ où / or

**Frische Entenleber gebraten mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln**

Foie de canard frais frit avec confiture d'échalotes et pommes caramélisées

Fresh duck liver fried with shallots jam and caramelized apples

oder/ où / or

**Caprese von der Ochsenherztomate mit Büffel Mozzarella, Rucola, Oliven und Pinienkerne**

Tomate „Coeur de boeuf“ Caprese avec mozzarella de bufala, roquette, olives et pignons

Beef tomato Caprese buffalo mozzarella, rocket salad, olives and pine nuts

\*

**Gold gelb gebratenes Zanderfilet auf Cherry Tomaten und Kräutersauce**

Filets de sandre sur tomates et sauce aux herbes

Pike-perch fillet on cherry tomatoes and herbal sauce

\*

**Zartes Kalbssteak mit Eierschwämmchen**

Steak de veau tendre aux chanterelles

Tender veal steak with chanterelles

oder/ où / or

**Rosa gebratenes Rindsfilet mit Bananen und Rosa Pfeffer**

Filet de boeuf rôti à la banane et du poivre rouge

Roasted beef fillet with banana and red pepper

oder/ où / or

**Zarte Lammracks gebraten mit Kräutersauce**

Carré d'agneau rôti à la sauce aux herbes

Lamb racks roasted with herb sauce

**Serviert mit**

**Rosmarinkartoffeln, Vichy Karotten und hausgemachten Saucen**

servi avec pommes de terre au romarin, carottes Vichy et sauces diverses

served with Rosemary potatoes, Vichy carrots and homemade sauces

\*

**Panna Cotta mit marinierten Beeren und Stracciatella Glace**

Panna cotta aux baies marinées et glace stracciatella

Panna cotta with marinated berries and stracciatella icecream

\*\*\*

\*

Menu komplett CHF 84.- / Menu ohne Fisch CHF 74.-

Menü ohne Dessert CHF 5.00 Gutschrift.

Menü Änderungen werden mit CHF 5.00 berechnet.

## Etwas zum Voraus

<b>Knackiger Blattsalat</b> Salade verte / Green salad			<b>10</b>
<b>Salat mit Caesar Sauce</b> Salade avec sauce César / Salad with Caesar sauce			<b>15</b>
<b>Caprese von der Ochsenherztomate mit Büffel Mozzarella, Rucola, Oliven und Pinienkerne</b> Tomate „Coeur de boeuf“ Caprese avec mozzarella de bufala, roquette, olives et pignons Beef tomato Caprese buffalo mozzarella, rocket salad, olives and pine nuts			<b>17</b>
<b>Frische Entenleber gebraten mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln</b> Foie de canard frais frit avec confiture d'échalotes et pommes caramélisées Fresh duck liver fried with shallots jam and caramelized apples			<b>24</b>
<b>Schottischer geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast</b> Saumon fumé écossais avec mousse de raifort et toasts au raifort Scottish smoked salmon with horseradish mousse and toast			<b>22</b>
<b>Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce</b> Vitello tonnato, Rôti de veau froid à la sauce au thon Vitello tonnato, cold roasted veal with tunafish sauce			<b>18</b>
<b>Süsse Melone mit würzigem Rohschinken</b> Melon doux au jambon cru épicé / Sweet melon with spicy raw ham			<b>17</b>
<b>Rindstatar mit getoastetem Brot (normal, medium, scharf)</b> Beefsteak tartare avec pain grillé (normale, medium, piquante) Beefsteak tatar with toasted bread (normal, medium, spicy)	Vorspeise	Hauptspeise	<b>24</b> <b>39</b>
<b>Rindscarpaccio mit Kräutersalat und Parmesanspänen</b> Carpaccio de bœuf avec salade aux herbes et parmesan Beef carpaccio with salad and parmesan cheese			<b>18</b>

## Aus dem Suppen Topf

**Tomatensuppe mit Basilikum Rahmhaube** 12  
Soupe de tomates avec basilic  
Tomato soup with basil

**Kartoffel-Chili-Rahmsuppe mit Brotwürfeli & Riesencrevetten** 15  
Potage Parmentier au piment avec crevettes géantes  
Potato-chili cream soup with king prawns

## Aus dem See und Meer

**Felchenfilet gebraten „Luzerner Art“ mit Blattspinat** Vorspeise 22  
Filet de fera à la mode Lucerne aux épinards en feuilles ½ Hauptgang 32  
Filet of whitefish roasted "Lucerne style" with leaf spinach Hauptgang 42

**Zanderfilet auf Spinat und Hollandaiseschaum** Vorspeise 22  
Filets de sandre sur épinards à la crème à la sauce hollandaise ½ Hauptgang 32  
Pike-perch fillet on creamy spinach and sauce hollandaise Hauptgang 42

**Kross gebratene Riesencrevetten auf Champagner Risotto** Vorspeise 22  
Crevettes géantes rôties avec risotto au Champagne Hauptgang 40  
Crispy fried king prawns on Champagne risotto

## Gluscht auf Fleisch

	100 g	150 g
<b>Kalbs- Wienerschnitzel knusprig gebraten</b> Escalope de veau viennoise (escalope de veau panée) Escalope "Vienna style" (bread crumbed veal escalope)	37	43
<b>Kalbsleberli „Grossmutter Art“</b> Emincé de foie de veau à la "Grand-mère" Diced Calf's liver "Grandmother Style"	35	40
<b>Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli</b> Boulettes de veau à la mode Freddy/ Mascarpone veal meatballs „Freddy“	35	40
<b>Zartes Kalbssteak mit Eierschwämmchen</b> Steak de veau tendre aux chanterelles/ Tender veal steak with chanterelles	46	53
<b>Kalbpaillard an Zitronen Schaum</b> Paillard de veau à la sauce citron/ Veal escalope with lemon Sauce	37	43
<b>Saltimbocca vom Kalb mit Marsala Jus</b> Saltimbocca de veau au jus de Marsala Saltimbocca of veal with Marsala jus	37	43
<b>Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern</b> Carré d'agneau aux fines herbes/ Lamb rack with herbs	39	44
<b>Zartes Rindsfilet mit Bananen und Rosa Pfeffer</b> Filet de bœuf à la mode Friedheim Beef fillet "Friedheim Style"	46	53
<b>Tagliata vom Rindsentrecôte auf Gemüse, Parmesan und Barolojus</b> Tagliata de l'entrecôte de boeuf sur légumes, parmesan et jus au Barolo Tagliata of beef entrecote on vegetables, Parmesan cheese and juice of Barolo		50
<b>Gebratene Poulet Streifen an Senf-Kräuter Sauce</b> Goujons de poulet à la sauce aux herbes et moutarde Strips of chicken breast on a mustard sauce with herbs	35	40

Alle Hauptgerichte werden mit Vichy Karotten sowie Pommes frites, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Nudeln oder Champagner Risotto serviert.

Tous les plats principaux sont servis avec carottes Vichy et frites, Rösti, pommes de terre au romarin, pommes de terre bouillies, pâtes ou risotto au champagne.

All main courses are served with Vichy carrots and French fries, Rösti, rosemary potatoes, boiled potatoes, pasta or champagne risotto.

Die Hauptgerichte können auch für Kinder bis 12 Jahre als Kinderteller bestellt werden. Wir verrechnen dafür den halben Preis.

Preise sind in CHF inkl. 7,7 % MwSt

## Meine Gemüse Küche

**Gluschtiger Gemüseteller ** 29  
Assiette de légumes / Assorted vegetables

**Blätterteig-Kissen mit Gemüse-Pilzfüllung an Paprikarahmsauce** 29  
Vol-au-vent farci de champignons de paris et légumes à la sauce au paprika  
Vol-au-vent stuffed with mushrooms and vegetables in a creamy sauce

**Reis Ring mit Curry Gemüse** 29  
Riz aux légumes à la sauce au curry  
Rice with vegetables in a curry sauce

**Farfalle mit Cherry Tomaten** 29  
Farfalle aux tomates cerises  
Farfalle with cherry tomatoes

### Hits für Kids (bis 12 Jahre)

**Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse** 16  
Filet de sandre aux légumes  
Fillet of pikeperch with vegetables

**Kalbsschnitzel Wiener Art mit Gemüse** 16  
Escalope de veau viennoise aux légumes  
Veal escalope Vienna Style with vegetables

**Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse** 16  
Escalope de veau à la crème aux légumes  
Veal escalope with creamy sauce and vegetables

**Spaghetti Napoli oder Bolognese** 12  
Spaghetti à la sauce de tomates ou bolonaise  
Spaghetti with tomato sauce or bolonaise

**Portion Pommes frites** 10  
Frites/ French fries