

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

Entenleber in einer Knusperhülle auf Sommersalat mit Apfeldressing

Foie gras de canard en coquille croustillante sur salade d'été avec vinaigrette aux pommes

Duck liver in a crispy shell on summer salad with apple dressing

oder/ où / or

Caprese von der Ochsenherztomate mit Büffelburratina, 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, Ratatouille und hausgemachten Saucen

servi avec pommes de terre au romarin, ratatouille et sauces diverses

served with Rosemary potatoes, ratatouille and homemade sauces

*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Stracciatella Glace

Panna cotta aux fraises marinées et glace stracciatella

Panna cotta with marinated strawberries 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

Knackiger Blattsalat Salade verte / Green salad			10
Sommersalat mit Caesar Sauce Salade d'été avec sauce César / Summer salad with Caesar sauce			15
Caprese von der Ochsenherztomate mit Büffelburratina, 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			17
Entenleber in einer Knusperhülle auf Sommersalat mit Apfeldressing Foie gras de canard en coquille croustillante sur salade d'été avec vinaigrette aux pommes Duck liver in a crispy shell on summer salad with apple dressing			24
Schottischer geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast Saumon fumé écossais avec mousse de raifort et toasts au raifort Scottish smoked salmon with horseradish mousse and toast			22
Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce Vitello tonnato, Rôti de veau froid à la sauce au thon Vitello tonnato, cold roasted veal with tunafish sauce			18
Süsse Melone mit würzigem Rohschinken Melon doux au jambon cru épicé / Sweet melon with spicy raw ham			17
Rindstatar mit getoastetem Brot (normal, medium, scharf) Beefsteak tartare avec pain grillé (normale, medium, piquante) Beefsteak tatar with toasted bread (normal, medium, spicy)	Vorspeise	Hauptspeise	
	24	39	
Rindscarpaccio mit Kräutersalat und Parmesanspänen Carpaccio de bœuf avec salade aux herbes et parmesan Beef carpaccio with salad and parmesan cheese			18

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
Kalbs- Wienerschnitzel knusprig gebraten Escalope de veau viennoise (escalope de veau panée) Escalope "Vienna style" (bread crumbed veal escalope)	37	43
Kalbsleberli „Grossmutter Art“ Emincé de foie de veau à la "Grand-mère" Diced Calf's liver "Grandmother Style"	35	40
Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern Carré d'agneau aux fines herbes/ Lamb rack with herbs	39	44
Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli Boulettes de veau à la mode Freddy/ Mascarpone veal meatballs „Freddy“	35	40
Zartes Kalbssteak mit Eierschwämmchen Steak de veau tendre aux chanterelles/ Tender veal steak with chanterelles	46	53
Kalbspaillard an Zitronen Schaum Paillard de veau à la sauce citron/ Veal escalope with lemon Sauce	37	43
Saltimbocca vom Kalb mit Marsala Jus Saltimbocca de veau au jus de Marsala Saltimbocca of veal with Marsala jus	37	43
Zartes Rindsfilet mit Bananen und Rosa Pfeffer Filet de bœuf à la mode Friedheim Beef fillet "Friedheim Style"	46	53
Tagliata vom Rindsentrecôte auf Pak Choi, Parmesan und Barolojus Tagliata de l'entrecôte de boeuf sur Pak Choi, parmesan et jus au Barolo Tagliata of beef entrecote with Pak Choi, Parmesan cheese and juice of Barolo		50
Gebratene Poulet Streifen an Senf-Kräuter Sauce 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 Ratatouille sowie Pommes frites, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Nudeln oder Champagner Risotto serviert.

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

All main courses are served with ratatouille 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	
Fusili Mediterran	29
Fusili méditerranée/ Fusili mediterranean	

Hits für Kids (bis 12 Jahre)

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