

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 (Kneuss), Wurst- und Fleischwaren, Trockenfleisch, Terrine |
| aus Schottland/ Australien | Rindfleisch |
| aus Neuseeland/ Australien: | Lammfleisch |
| Kneuss Schweiz | Poulet |
| Frankreich | Entenleber |
| Zucht Estland | Zander |
| Zucht Schottland | Lachs |
| Kanada | Hummerschwänze |
| Vietnam | Krevetten |
| Lettland Binnenfischerei | Zander |
| Kanada Wildfang | Hummer |

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

Rohschinken Carpaccio mit Tomatencrostini und Sauerrahmmousse
Carpaccio de jambon cru avec crustini aux tomates et mousse à la crème sure

Raw ham carpaccio with tomato crustini and sour cream mousse

oder / où / or

Nüsslisalat mit Ei

La mâche à l'oeuf/ Lamb's lettuce with egg

oder / où / or

Dreierlei Tatar Rind, Lachs und Gemüse

Trilogie de tartare de boeuf, de saumon et légumes

Trilogy of beef tartar, salmon tartar and vegetables tartar

*

Gold gelb gebratenes Zanderfilet auf Wirsing Gemüse

Filets de sandre sur lit de chou vert

Pike-perch fillet on cabbage

*

Zartes Kalbssteak mit frischem Steinpilz
und knuspriger Pancetta

Steak de veau aux cèpes et lard croustillant
Veal steak with mushrooms and crispy bacon

oder / où / or

Rindsfilet rosa gebraten

mit karamellisiertem Knoblauch

Filet de bœuf rôti avec l'ail caramélisé

Roasted fillet of beef with caramelized garlic

oder / où / or

Zarte Lammracks gebraten mit Kräuterjus

Côtelettes d'agneau rôti aux herbes

Roasted lamb chops with herbes

dazu servieren wir Ihnen

Bratkartoffeln, parfümiert mit Rosmarin und Wurzelgemüse

Servi avec pommes de terre sautées, parfumés au romarin et légumes frais

Served with fried potatoes, perfumed with rosemary and fresh vegetables

*

Helles und dunkles Toblerone-Mousse, griechisches Joghurt-Nuss Eis und Birnel

Mousse Toblerone légère et foncée avec glace au yoghourt et Birnel

Light and dark Toblerone mousse with yoghurt ice and Birnel

*

MENU COMPLET CHF 83 / MENU OHNE Fisch CHF 73

Menü Änderungen werden mit CHF 5 berechnet.

Etwas zum Voraus

| | |
|--|-----------|
| Knackiger Blattsalat | 10 |
| Salade verte | |
| Green salad | |
| Nüssli Salat mit Ei | 14 |
| La mâche à l'œuf / Lamb's lettuce with egg | |
| Herbstlicher Salat mit Speck, Trauben und Brotwürfeli | 16 |
| Salade d'automne avec lard, raisins et croûtons | |
| Autumn salad with bacon, grapes and croutons | |
| Frische Entenleber gebraten auf Spinat | 24 |
| Foie de canard frais rôti sur épinards | |
| Fresh duck liver fried on spinach | |
| Hirschwurst „Friedheim“ auf Wirsinggemüse | 20 |
| Saucisse de chevreuil sur chou frisé | |
| Venison sausage on Savoy cabbage | |
| Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm und Salatbouquet | 22 |
| Saumon mariné à la crème de Wasabi sur salade | |
| Marinated salmon with wasabi sour cream and salad | |
| Frittierte Krevetten mit Curry Mayonnaise | 19 |
| Crevettes frites avec mayonnaise au curry | |
| Fried shrimp with curry mayonnaise | |

Aus dem Suppen Topf

| | |
|--|-----------|
| Sämige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Brotwürfeli | 12 |
| Crème de potiron à l'huile de pépins de potiron et croûtons Homemade pumpkin soup with pumpkin seeds oil and croutons | |
| Kartoffel-Chili-Rahmsuppe mit Croûtons & Riesencrevetten | 14 |
| Potage Parmentier au chili et aux crevettes géantes Potato-chilli-cream-soup with shrimps | |
| Champagnerrahmsuppe mit Rohschinkenheu | 12 |
| Crème de champagne avec jambon séché Champagne cream soup with air-dried ham | |
| Weggiser Fischsuppe | 14 |
| Soup de poissons "Weggis" Fish soup | |

Aus dem See und Meer

| | | |
|---|---------------------|----|
| Zanderfilet auf Spinat und Hollandaise Schaum | Vorspeise | 20 |
| Filets de sandre sur épinards à la crème à la sauce hollandaise | 1/2 Hauptgang | 30 |
| Pike-perch fillet on creamed spinach with hollandaise sauce | Hauptgang | 40 |
| Gegrillte kleine Hummerschwänze an Cognacsauce auf Zucchetti und Camargue Reis | Vorspeise ohne Reis | 26 |
| Queues de homnard grillées sur courgettes et riz de camargue | Hauptgang | 46 |
| Grilled lobster tails with zucchini and rice | | |
| "S'hed solangs hed" | | |
| Kross gebratene Riesencrevetten auf Tomaten Nudeln | Vorspeise | 22 |
| Crevettes géantes grillées sur les pâtes aux tomates | Hauptgang | 40 |
| Grilled king prawns served with tomato pasta | | |

Gluscht auf Fleisch

| | 100 g | 150 g |
|--|-------|-------|
| Knusprige Kalbs- Wienerschnitzel Escalope viennoise (escalope de veau panée) Scallop "Vienna" style (bread crumbed veal escalope) | 37 | 43 |
| Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli Boulettes de viande de veau à la Freddy Freddy's mascarpone veal meatballs | 32 | 37 |
| Kalbsleberli Grossmutter Art Foie de veau à la grand-mère Calf's liver grandmother style | 35 | 40 |
| Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterjus Carré d'agneau aux fines herbes Lamb rack with herbs | 39 | 44 |
| Zartes Rindsfilet nach Art des Friedheims Filet de bœuf à la mode de Friedheim Beef fillet Friedheim style | 46 | 53 |
| Rindsfilet Stroganoff mit Paprika Sauerrahmsauce Filet de bœuf Stroganov avec sauce à la crème aigre de paprika Fillet of beef stroganoff with paprika sour cream sauce | 43 | 49 |
| Gebratene Poulet Streifen an Senf-Kräuter Sauce Goujons de poulet avec sauce aux herbes à la moutarde Chicken breast strips on mustard sauce with herbs | 33 | 38 |

Alle Hauptgerichte werden mit Pommes frites, Williams Krokette, Rösti, Salzkartoffeln, Nudeln oder Reis und Tagesgemüse serviert.

Les plats principaux sont accompagnés de pommes frites, croquettes de pommes de terre „Williams“, Rösti, pommes de terre nature, riz ou nouilles et légumes.

The main courses are served with French fries, potato croquettes „Williams“, Rösti, boiled potatoes, rice or noodles and vegetables.

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

Meine Gemüse Küche

| | |
|--|----|
| Gluschtiger Gemüseteller | 29 |
| Légumes variés Assorted vegetables | |
| Blätterteig-Kissen mit Gemüse-Pilzfüllung an Paprikarahmsauce | 27 |
| Vol-au-vent farci de champignons de Paris et de légumes à la sauce crème Vol-au-vent filled with mushrooms and vegetables with creamy sauce | |
| Reis mit Curry Gemüse | 25 |
| Riz aux légumes au curry Rice with curried vegetables | |
| Pizokel Gemüse Pfanne | 25 |
| Pizokel aux légumes Pizokel with vegetables | |
| Spinat Crêpes | 23 |
| Crêpes aux épinards Crêpes with spinach | |
| Hits für Kids (bis 12 Jahre) | |
| Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse | 16 |
| Filet de sandre aux légumes Pike perch with vegetables | |
| Kalbschnitzel Wiener Art mit Gemüse | 16 |
| Escalope de veau viennoise aux légumes Veal scallop "Vienna" style with vegetable | |
| Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse | 16 |
| Escalope de veau à la crème Veal scallop with creamy sauce | |
| Spaghetti Napoli oder Bolognese | 12 |
| Spaghetti à la sauce de tomates ou bolognaise Spaghetti with tomato or meat sauce | |
| Portion Pommes frites | 10 |
| Frites/ French fries | |